ENCABEZA EDUARDO RAMÍREZ LA REAPERTURA DEL CENTRO TURÍSTICO LAGOS DE COLÓN

El mandatario destacó que se pondrán en marcha acciones de mejoramiento y rehabilitación integral para consolidar a Lagos de Colón como uno de los destinos más visitados de Chiapas. PASE A LA 5



EL HERALDO DE COATZACOALCOS

www.elheraldodecoatzacoalcos.com.mx

GRUPO EDITORIAL HERALDO DE VERACRUZ

Consejo Editorial: Dr. Rubén Pabello Rojas | Lunes 03 de Febrero de 2025 | AÑO 12 | No. 4286 | $8.00 | Director: Lic. José Luis Pérez Negrón | El Heraldo de Coatzacoalcos

COORDINACIÓN SÍ, SUBORDINACIÓN NO: CLAUDIA SHEINBAUM

Rechazó categóricamente la calumnia de La Casa Blanca al Gobierno de México de tener alianzas con organizaciones criminales, así como cualquier intención injerencista en nuestro territorio. PASE A LA 4





ROCÍO NAHLE ACOMPAÑA A TLACOTALPEÑOS

Junto a autoridades estatales, municipales y habitantes de la región, la gobernadora Rocío Nahle García asistió al tradicional y emblemático paseo de Nuestra Señora de La Candelaria por el cauce del río Papaloapan.



VECINOS DE EL OASIS RECIBEN A PÉREZ NEGRÓN

José Luis Pérez Negrón celebró junto con vecinos el Día de la Candelaria. Habitantes agradecen su visita. PASE A LA 2



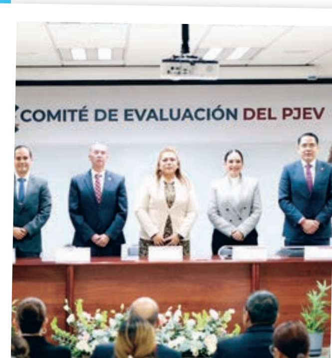
Estiman afectaciones a exportaciones mexicanas por 475 mil mdd

La imposición de aranceles de 25 por ciento tendrá un impacto de 475 mil millones de dólares sobre las exportaciones mexicanas, afirmó el Consejo Nacional Agropecuario (CNA). PASE A LA 4



RENUNCIA A MC NANCHITAL ROSA ISELA DOMÍNGUEZ

La coordinadora municipal de Movimiento Ciudadano denunció que no se respetaron los acuerdos previos para las elecciones del próximo 1 de junio. PASE A LA 2



Este viernes concluye registro para aspirantes a cargos del Poder Judicial

Desde el viernes 31 de enero se publicó la convocatoria para los interesados en participar para juez o jueza, magistrado o magistrada. PASE A LA 7

Vecinos de El Oasis reciben a Pérez Negrón

José Luis Pérez Negrón celebró junto con vecinos el Día de la Candelaria. Habitantes agradecen su visita.





REDACCIÓN
NANCHITAL, VER.

El aspirante a la candidatura de Morena por la alcaldía de Nanchital, José Luis Pérez Negrón celebró el día de la Candelaria con vecinos de la colonia El Oasis.

Ahí además de compartir los tradicionales tamales, escuchó de viva voz los principales problemas de los vecinos del sector, uno de los más abandonados del municipio de Nanchital.

"Gracias por regresar", dijeron los vecinos a Pérez Negrón quien apenas hace una semana había sido invitado por habitantes que le hicieron saber sus más urgentes necesidades.

Pérez Negrón agradeció la invitación y aseguró que, si la encuesta de Morena le favorece, dará prioridad a las demandas de los habitantes de El Oasis, "estamos preparados, para Nanchital, somos respetuosos de los tiempos del partido, pero conocemos de primera mano los problemas de este municipio y su población".

A lo largo de los últimos días José Luis Pérez Negrón ha recibido espontáneas muestras de adhesión de ciudadanos de Nanchital, quienes confían en que la encuesta de Morena la favorezca, para poder asumir como candidato a la alcaldía de Nanchital.

Un éxito la Séptima 'Feria del Tamal' en Coatzacoalcos

Fueron más de 30 mil tamales los que se ofrecieron este día, desde los tradicionales de masa colada con pollo, cerdo, chanchamitos, frijol, chipil, rajas con queso, mole con pollo, bollitos, elote con carne y cambray, hasta taminilla, zacahuil y las famosas maneas tabasqueñas.





REDACCIÓN
COATZACOALCOS, VER.

Miles de porteños se levantaron temprano la mañana de este domingo para acudir a la Séptima Feria del Tamal organizada por locatarios del mercado Morelos de Coatzacoalcos, en conmemoración del Día de la Candelaria.

En esta muestra gastronómica participaron alrededor de 18 expositores con una variedad de tamales con sabores de Veracruz, Chiapas, Oaxaca y Tabasco, así como la Orquesta de Música Popular del Ayuntamiento de Coatzacoalcos, quien amenizó esta verbena popular.

Fueron más de 30 mil tamales los que se ofrecieron este día, desde los tradicionales de masa colada con pollo, cerdo, chanchamitos, frijol, chipil, rajas con queso, mole con pollo, bollitos, elote con carne y cambray, hasta taminilla, zacahuil y las famosas maneas tabasqueñas.

Además, para acompañar estas delicias culinarias y calentarse del frío que se sintió durante la mañana, hubo champurrado y avena calientitos, así como el espumoso popo, la bebida de los dioses, elaborada por manos artesanas de Cosoleacaque.

Desde las 07:00 horas, en la avenida Juárez, esquina Pedro Moreno, los comensales hicieron largas filas esperando que se pusieran a la venta sus tamales favoritos y poco a poco, todos los expositores tuvieron su clientela. También aprovecharon para hacer sus compras en este centro de abasto.

Algunos, acudieron para llevar los tamales que tienen que pagar luego de que les saliera el muñeco en la rosca de reyes, otros para desayunar en familia y también hubo quienes por el puro placer de deleitarse con este platillo económico y generoso.

Con estas actividades se reactiva la economía local y regional; además se refuerzan las costumbres y tradiciones de este municipio que alberga gente de diferentes culturas y que enriquecen y fortalecen la vida cotidiana de Coatzacoalcos.

EL HERALDO DE COATZACOALCOS

CONTACTO REDACCIÓN
elheraldo_coatza@hotmail.com

CONTACTO CIRCULACIÓN
supervisorcoatza14@gmail.com

GRUPO EDITORIAL HERALDO DE VERACRUZ

Director Corporativo
Ing. Eduardo Sánchez Macías

Consejo Editorial
Dr. Rubén Pabello Rojas

Director
Lic. José Luis Pérez Negrón

Subdirector
Lic. Luis Enrique Rivas

Jefe de Diseño
Lic. José Escalante Ramos

Gerente Administrativo
Lic. Ernestina Cerecedo Ramos

Gerente de Publicidad
Lic. José Antonio González S.

El Heraldo de Coatzacoalcos es una publicación de lunes a sábado.
Editor responsable Ing. Eduardo Sánchez Macías. Número de Certificado de Reserva de Derecho al Uso Exclusivo del título 04-2010070114251300-101. **Certificado de Licitud de Título:** 15358. Certificado de licitud de contenido 15358. Domicilio de la publicación, impreso y distribuido por El Heraldo de Coatzacoalcos, con domicilio en Av. Adolfo López Mateos No. 617, Colonia Petrolera, C.P. 96500, Coatzacoalcos, Ver. Teléfonos: 01 (921) 2 14 01 44 / 2 14 02 64 / 2 14 12 61.



Renuncia a MC Nanchital Rosa Isela Domínguez

La coordinadora municipal de Movimiento Ciudadano denunció que no se respetaron los acuerdos previos para las elecciones del próximo 1 de junio.

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VER.

Rosa Isela Domínguez Montalvo anunció su renuncia a la coordinación municipal y consejería estatal de Movimiento Ciudadano, luego de denunciar que no se respetaron los acuerdos previos para las elecciones del próximo 1 de junio.

Con 12 años de militancia en el partido naranja, Domínguez Montalvo aseguró que se le había prometido la sindicatura en la planilla electoral. Sin embargo, tras el registro del precandidato Elvis Ventura Juárez, se le informó que había "compromisos" que cumplir, dejándola fuera de la contienda.

"Esta decisión no es tomada por impulso, sino por un análisis ante el incumplimiento de acuerdos por el hoy precandidato Elvis Ventura Juárez con el respaldo de la dirigencia regional encabezada por Christopher Alan Santos, alias 'El Gallo', y la coordinación estatal de Luis Carbonell", expresó.

Domínguez Montalvo calificó la situación como una traición a los principios democráticos y un menosprecio a la militancia, señalando que el partido ha relegado a quienes han trabajado en su construcción.

"No podemos ni queremos ser parte de una estructura donde la palabra no tiene valor y la lealtad se castiga. Nos retiramos con la frente en alto y las manos limpias, agradeciendo a cada militante y simpatizante que confió en nuestro trabajo", afirmó.

En rueda de prensa, insistió en que quienes permanecen en el partido deberán asumir la responsabilidad de sus decisiones. Además, dejó claro que su salida no significa el fin de su trayectoria política.

"Rosa Isela no está acabada. Seguiré tocando puertas y sumando para el bien de Nanchital. Vamos a fortalecernos y buscar la manera de contribuir para que nuestro municipio salga adelante", concluyó.

Por ahora, Domínguez Montalvo aseguró que no tiene compromiso con ningún otro partido político.

Nuevo derrame en el río Coatzacoalcos

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VEER.





Este fin de semana nuevamente se registró un derrame de hidrocarburo en el río Coatzacoalcos, la contaminación se presentó más grave del lado de Villa Allende donde las manchas cubren prácticamente toda la orilla.

Aves como los pelicanos están cubiertas en la parte de abajo del producto aceitoso y negro que despide un fuerte olor a petróleo.

Usuarios del servicio de lanchas y transbordador, comerciantes, pescadores, gente que llega a la orilla y todo aquel que se aproxima puede ver a simple vista las manchas que se han impregnado en el lirio acuático.

Pescadores, insistieron en que Petróleos Mexicanos (Pemex) es el responsable, pero le paga a Profepa, Semarnat y Sedema para que no aplicar las sanciones correspondientes.

De acuerdo con la información proporcionada en otras ocasiones, lo que provocaría el derrame, se originaría en un cárcamo que funciona como desagüe en la Terminal Marítima de Pajaritos, sin que se conozca qué empresa es la responsable, mucho menos sanciones para la misma.

Amas de casa, niños, vendedores de ropa y pescadores usan cubrebocas o se tapan boca y nariz con sus propias prendas, con lo que buscan evitar el olor a hidrocarburo, que les provoca nauseas, dolor de cabeza e irritación de garganta.

La zona de abordaje de lanchas es uno de los puntos del río Coatzacoalcos más afectados, pues a simple vista se puede ver la mancha negra del producto derramado.

Durante una última visita que hizo personal de Sedema, aseguraron que estaban trabajando en la atención del derrame, pero nunca se informó, quién y por qué se presenta dicha situación que contamina a todas luces el río, mucho menos se dio detalles sobre qué tipo de acciones emprenderían.

Hallan delfín muerto en playa de Coatzacoalcos

»**ENRIQUE BURGOS**

Coatzacoalcos, ver.- Un delfín de aproximadamente tres metros de largo fue localizado sin vida la mañana de este sábado 1 de febrero en una playa de Coatzacoalcos.

El descubrimiento movilizó a los cuerpos de emergencia. El cetáceo fue encontrado por corredores que realizaban ejercicio a la altura de la avenida Abraham Zabludowsky, entre las colonias de la colonia Pensiones.

Tras percatarse de su presencia, dieron aviso a las autoridades alrededor de las 9:00 de la mañana.

Elementos de Protección Civil y especialistas en fauna silvestre acudieron al sitio y confirmaron el deceso del animal.

Luego de una inspección, el biólogo Alex Cepeda informó que el delfín presentaba una lesión en el costado, probablemente provocada por la hélice de una embarcación, lo que habría dificultado su movilidad y provocado su muerte.

"Es una especie grande y sí se ve que sufrió un propelazo; probablemente eso provocó su muerte. Su edad parece avanzada a simple vista", comentó Cepeda.



Pide Álvarez Máynez defender soberanía

»**ENRIQUE BURGOS**

Coatzacoalcos, Ver.- No vamos a permitir que se viole la soberanía de México y se le impongan castigos al país desde el extranjero, señaló el coordinador nacional de Movimiento Ciudadano (MC) desde Coatzacoalcos, Jorge Álvarez Máynez.

Lo anterior lo declaró respecto a la imposición de aranceles del gobierno de Donald Trump.

"No se sabe bien lo que va a pasar, vienen meses complicados y hay que enfrentar con patriotismo, con sensatez y con unidad nacional, eso no quiere decir dejar de decir las cosas que se deben hacer mejor, eso no quiere decir no tener una postura como movimiento, pero si quiere decir que si vamos a aceptar que se viole la soberanía de México, que se le impongan castigos a México desde el extranjero y que se le falte el respeto a nuestra historia, nuestras tradiciones y que nos hagan sentir amenazados como hoy miles de personas se sienten", manifestó.

En el marco de su gira donde encabezó plenarias en municipios de Veracruz, dijo que la situación con la unión americana no es un tema de partidos.

"No es de partidos, ese es el error, el pensar que es un tema de partidos o de política interna y ver cómo se saca partido de una situación, esta es una situación de poner a México por encima de las diferencias partidistas y de construir una respuesta de estado.







Coordinación sí, subordinación no: Claudia Sheinbaum

Rechazó categóricamente la calumnia de La Casa Blanca al Gobierno de México de tener alianzas con organizaciones criminales, así como cualquier intención injerencista en nuestro territorio.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

Ante la imposición de aranceles por parte del Gobierno de los Estados Unidos, la Presidenta Claudia Sheinbaum Pardo puntualizó que México no busca una confrontación, sino que parte de la colaboración y del trabajo conjunto, por lo que reiteró al presidente de EUA, Donald Trump, la propuesta de establecer una mesa de trabajo entre ambos países en materia de seguridad y de salud pública, pero siempre con respeto a la soberanía nacional.

"México no quiere confrontación, partimos de la colaboración entre países vecinos, México no sólo no quiere que el fentanilo no llegue a Estados Unidos, sino que no queremos que llegue a ninguna parte. Por ello, si Estados Unidos quiere combatir a los grupos delictivos y quiere que lo hagamos conjuntamente, debemos trabajar de forma integral, pero siempre bajo principios. Los principios de responsabilidad compartida; de confianza mutua; de colaboración; y sobre todo, respeto a la soberanía. La soberanía no es negociable. Coordinación sí, subordinación no"

"Para ello el día de ayer, en mi comunicado, le propuse al Presidente Trump, que establezcamos una mesa de trabajo con nuestros mejores equipos, el de seguridad y también el de salud pública. No es con imposición de los aranceles como se resuelven los problemas, sino hablando y dialogando como lo hicimos, esto se los quiero contar, lo hicimos así en las últimas semanas, con el Departamento de Estado para atender el fenómeno de la migración. En nuestro caso, siempre con el respeto a los derechos humanos", destacó a través de un video publicado en sus redes sociales.

Estiman afectaciones a exportaciones mexicanas por 475 mil mdd

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO



"Los nuevos aranceles afectarán más de 475 mil millones de dólares en exportaciones mexicanas a Estados Unidos que constituyen el 80 por ciento de las exportaciones de México al mundo", alertó el CNA.

Sólo en el caso de las frutas y hortalizas como el aguacate, jitomate, chiles y berries, cerca del 50 por ciento del consumo estadounidense procede de México.

En tanto, en el caso de carne de res y cerdo, México envía mercancías por cerca de mil 500 millones de dólares por año.

Por otra parte, el CNA recordó que la cerveza y el tequila representan para México exportaciones por más de mil millones de dólares, especialmente dirigidas a Estados Unidos.

"El sector agroalimentario mexicano ha demostrado ser una fuente de estabilidad y seguridad alimentaria en la región de América del Norte.

"Esta integración ha permitido que nuestra región se consolide como la más próspera a nivel global, beneficiando a millones de trabajadores y consumidores en los 3 países", detalló el organismo.

Por otra parte, la Confederación de Asociaciones de Agentes Aduanales de la República Mexicana (CAAAREM), consideró que si la aplicación de medidas arancelarias resolviera conflictos como los que asevera el Gobierno de Estados Unidos, el comercio mundial no habría registrado el crecimiento de 4,400 por ciento entre 1950 y el año pasado.

"El comercio es un motor de crecimiento que genera empleos, reduce la pobreza y aumenta las oportunidades económicas", acotó el organismo aduanal.

"Es lamentable que el Presidente Donald Trump no comprenda la importancia de la zona T-MEC en un mundo cada vez más competitivo. Con la violación que hacen los Estados Unidos al T-MEC, pierden los tres países de Norteamérica la gran ocasión de consolidar su potencial ante el sistema económico global", advirtió la CAAAREM.

Reportan fallas en servicio de Telcel en varios estados

»**REDACCIÓN**

CIUDAD DE MÉXICO- Por medio de redes sociales, usuarios reportaron la caída en el servicio de la compañía telefónica Telcel en lugares como Puebla, Guerrero, Oaxaca, Tlaxcala y Veracruz, por el momento se desconoce el origen de la caída.

A través de diferentes publicaciones en X, los usuarios reportan que el servicio tiene más de 30 minutos sin servicio en datos, llamadas y mensajería.

Hasta el momento la empresa no ha emitido ninguna información oficial al respecto.

De acuerdo con la página de Downdetector, la falla en el servicio comenzó desde las 10 de la mañana, problema que aún persiste en algunas zonas.

La página revela que el 89% de las personas tuvieron problemas con la señal, el 8% con su equipo de teléfono móvil y el 3% con el internet móvil.

Por el momento la falla se detectó en Puebla, Guerrero, Oaxaca, Tlaxcala y Veracruz.



SAT recauda 36 mil mdp adicionales por importaciones

»**REDACCIÓN**

CIUDAD DE MÉXICO - El gobierno federal obtuvo 36 mil millones de pesos más de lo que tenía previsto recaudar por la aplicación de impuestos a las compras de mercancías que se llevaron a cabo en el extranjero.

El año pasado, el Servicio de Administración Tributaria (SAT) recibió 138 mil millones de pesos por estos gravámenes y esperaba captar 102 mil millones, según la Ley de Ingresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal de 2024.

Con relación a 2023, los ingresos por el impuesto a las importaciones aumentaron 30.7% al quitar la inflación, los cuales no crecían tanto desde que hay datos comparables en la Secretaría de Hacienda, a partir de 1991.

A través de su Administración General de Aduanas, el órgano que encabeza Antonio Martínez Dagnino consiguió mediante las importaciones recursos similares al Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) a cigarros, bebidas saborizadas, combustibles fósiles y alimentos no básicos con alta densidad calórica, cuyo conjunto dejó al erario 136 mil millones en 2024.

El economista en jefe para Rankia Latinoamérica, Humberto Calzada, opinó que el crecimiento de las importaciones de mercancías y la eficiencia en la recaudación están detrás de este resultado.

Los registros del Inegi señalan que el país importó mercancías por valor de 625 mil millones de dólares durante el año pasado, la mayor cifra en la historia y 4.5% más que en 2023.



Encabeza Eduardo Ramírez la reapertura del Centro Turístico Lagos de Colón

El mandatario destacó que se pondrán en marcha acciones de mejoramiento y rehabilitación integral para consolidar a Lagos de Colón como uno de los destinos más visitados de Chiapas.









REDACCIÓN
LA TRINITARIA, CHIAPAS

En el municipio de La Trinitaria, el gobernador Eduardo Ramírez Aguilar encabezó la reapertura del Centro Turístico Lagos de Colón, con el objetivo de reactivar la economía y fomentar el turismo, luego de que el sitio permaneciera cerrado debido a la inseguridad que prevaleció en comunidades de la región.

Tras recorrer los lagos y cascadas, recibir muestras de cariño de la población y recordar con orgullo su infancia en este emblemático espacio natural, el mandatario destacó que se pondrán en marcha acciones de mejoramiento y rehabilitación integral para consolidar a Lagos de Colón como uno de los destinos más visitados de Chiapas, México y el mundo.

“Vamos a trabajar en toda la región y en La Trinitaria. Lagos de Colón quedará de primer nivel. Instalaremos alumbrado, construiremos andadores y mejoraremos la imagen urbana para convertirlo en un destino turístico de clase mundial. Queremos que vuelva a reactivarse y que su gente tenga mejores oportunidades de vida”, apuntó.

Acompañado del secretario de Seguridad del Pueblo, Óscar Alberto Aparicio Avendaño, y del fiscal general del Estado, Jorge Luis Llaven Abarca, Ramírez Aguilar subrayó que gracias a las estrategias de seguridad implementadas se ha logrado restaurar la paz y combatir delitos como el homicidio, la extorsión y los asaltos carreteros, que tanto han afectado a la población.

En este contexto, advirtió que su administración será implacable con quienes afecten la libre circulación y atenten contra las vías de comunicación. Incluso, anunció, se procederá a cancelar las concesiones de transporte público que participen en estas prácticas ilícitas. “No estoy jugando ni vengo a quedar bien con unos y mal con otros. Estoy aquí para hacer valer la ley, porque tengo autoridad moral y llegué sin compromisos. El único que cuida al pueblo es el gobierno y nadie más”, enfatizó.

Por su parte, el coordinador general ejecutivo de la Secretaría de Turismo, Segundo Guillén Gordillo, destacó que la reapertura de este sitio es resultado del compromiso del gobernador con la promoción del turismo de naturaleza en Chiapas. Expresó que Lagos de Colón vuelve a ser un espacio lleno de vida y oportunidades, donde el servicio de calidad impulsará el desarrollo social y comunitario.

El comisariado ejidal de Cristóbal Colón, Juan Gabriel Zamorano López, celebró la decisión del gobierno estatal de recuperar este centro turístico que se había convertido en un lugar triste y desolado, pero que hoy representa esperanza para muchas familias de esta comunidad.

En tanto, el alcalde de La Trinitaria, Denis Gabriel Solís Alvarado, sostuvo que la reapertura de Lagos de Colón marca el inicio de una nueva vida para las familias, pues significa la reactivación de la economía local. Además, reafirmó la voluntad de trabajar en conjunto para posicionarlo otra vez como un atractivo turístico, tanto en Chiapas como en el mundo.

Estuvieron presentes: el secretario de Economía y del Trabajo, Luis Pedrero González; el subsecretario de Agricultura, Darinel Alvarado Villatoro; el diputado local por el Distrito 10, Ervin Leonel Pérez Alfaro; y el representante de las y los productores agrícolas, Delmar López Morales, entre otros.





CON FE Y AMOR, RESTAURAN NIÑOS DIOS

REDACCIÓN
PUEBLA, PUE.

Pobladores de Santiago Acatlán, en el municipio poblano de Tepeaca, se encargan de la restauración de Niños Dios para el Día de la Candelaria, una tradición que esperan nunca termine.

En este lugar se encuentran aproximadamente 200 talleres, entre ellos el de la familia de Juan Honorato Sánchez, quien lleva más de 30 años dedicándose a la elaboración y reparación de figuras religiosas.

La mayoría de las familias llevan a restaurar estás figuras debido al valor sentimental que tiene para ellos ya que han pertenecido a diversas generaciones. Principalmente se reparan manos, dedos y pies de la figura y el precio va desde los 100 pesos hasta los 150.

El tiempo que se lleva en este proceso depende del tamaño y del deterioro de la imagen, pero aproximadamente tardan 2 horas.













Veracruz quinto lugar en muerte de migrantes en su intento de cruzar a EU

En los últimos 6 años, 91 migrantes veracruzanos murieron en su intento de cruzar por la frontera México- EU, ocupando el quinto lugar a nivel nacional en fallecimientos, según la información de la Secretaría de Relaciones Exteriores.

AVC
XALAPA, VER.

En los últimos seis años, 91 migrantes veracruzanos murieron en su intento de cruzar por la frontera México- Estados Unidos, ocupando el quinto lugar a nivel nacional en fallecimientos, según la información de la Secretaría de Relaciones Exteriores.

De acuerdo con las cifras del 2019 al primer semestre del 2024, 2 mil 794 migrantes mexicanos murieron en su intento por cruzar rumbo a Estados Unidos, los estados con mayor número de fallecimientos reportados son Chiapas con 163 migrantes, Estado de México con 119, Oaxaca con 118 y Puebla con 137 casos. Pero hay más de 1 mil 200 casos donde se desconoce la identidad de las personas fallecidas.

Las edades se concentran en personas de 18 a 45 años, aunque hay 562 personas fallecidas que eran menores de edad.

Los veracruzanos fallecieron en estados como Arizona, California, Nuevo México y Texas. La mayoría por deshidratación, ahogamiento, accidentes, complicaciones de salud, hipotermia y homicidio. Solo en los últimos dos años - 2023 y 2024- Veracruz registró la muerte de 18 migrantes en la frontera en su intento por ingresar a territorio de Estados Unidos.

¿Cuál es la ayuda para personas fallecidas en Estados Unidos?

La Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE), a través de su red consular en la frontera de Estados Unidos, proporciona asistencia y protección consular a las familias de las personas mexicanas que fallecen en su intento de cruce hacia ese país. Este apoyo incluye una serie de procedimientos, que van desde la notificación del hallazgo de los restos hasta la identificación y traslado de los cuerpos, siempre bajo la colaboración entre autoridades mexicanas y estadounidenses.

Este viernes concluye registro para aspirantes a cargos del Poder Judicial

YHADIRA PAREDES
XALAPA, VER.



El próximo viernes es la fecha limite para que quienes aspiren a un cargo de elección popular para el Poder Judicial del Estado de Veracruz se inscriban en el proceso, aseguró el secretario técnico del Consejo Evaluador de este poder, José Alfredo Corona Lizárraga, actual consejero de la Judicatura.

El funcionario judicial recordó que desde el viernes 31 de enero se publicó la convocatoria para los interesados en participar para juez o jueza, magistrado o magistrada.

"Se abrirán registros del 31 de enero al 7 de febrero de este año, el Poder Judicial ha determinado dos mecanismos para poder recibir la información, uno mediante el correo electrónico eleccionjudicial@pjeveracruz.gob.mx o de manera presencial en la Ciudad Judicial de Xalapa en el Edificio C, planta baja en donde se instalará un módulo".

Dicho modulo, dijo Corona Lizárraga estará funcionando hasta el 6 de febrero de 9 de la mañana a 8 de la noche y el 7 de febrero de 9 de la mañana hasta las 12 de la noche.

"Es importante que estén al tanto de los medios de comunicación, en la página del Tribunal y en los redes sociales donde se encuentra publicada la convocatoria para que la puedan revisar cuáles son los requisitos que deben presentar", dijo.

Tasa de defunciones por cáncer del 69.6 por cada 100 mil habitantes

»**JUAN DAVID CASTILLA**

Xalapa, Ver.- n el estado de Veracruz prevalece una tasa de defunciones por tumores malignos del 69.6 por cada 100 mil habitantes.

En conmemoración del Día Mundial contra el Cáncer (4 de febrero), el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi) ofrece información de mortalidad por esta causa, con base en las Estadísticas de Defunciones Registradas (EDR) 2023.

En 2023, a nivel nacional se registraron 799 mil 869 defunciones, de las cuales 91 mil 562 (11.4 %) se debieron a tumores malignos. Según sexo, 47 mil 976 (52.4 %) fueron en mujeres y 43 mil 586 (47.6 %), en hombres.

Al analizr las muertes por cáncer respecto al total de la población en el último decenio, la tasa de defunciones tuvo su valor máximo en 2020, con 71.7 defunciones por cada 100 mil habitantes.

En los siguientes 2 años se observó un ligero decremento y luego se volvió a incrementar para 2023.



Casi 6 mil denuncias por robo de combustible

»**JUAN DAVID CASTILLA**

Veracruz, Ver.- El promedio de averiguaciones por robo de hidrocarburo durante la administración federal anterior es de 7,300, concentrándose en los estados de Hidalgo (7,621), Puebla (6,153), Estado de México (5,893), Veracruz (3,921) y Nuevo León (2,874), revela la organización Causa en Común.

De acuerdo con según el Reporte de Incidencia Delictiva del Fuero Federal por Entidad Federativa (2012-2024), durante el pasado sexenio se registraron un total de 43,801 carpetas de investigación por robo de hidrocarburo.

En 2019 se contabilizaron 10,464 casos, y aunque en 2020 se observó un descenso significativo, con solo 5,939, el delito volvió a resurgir, alcanzando un nuevo pico en 2023, con 8,308 averiguaciones previas.

Cabe recordar que en 2019 un ducto explotó en Tlahuelilpan, Hidalgo, resultando en más de 130 muertes de personas que sustraían gasolina de "piscinas" o zanjas habilitadas por grupos criminales para recolectar el combustible.

A partir de 2022, la problemática comenzó a trasladarse a Nuevo León, que vio un incremento en el registro de casos, pasando de 283 en 2020 a 836 en 2024, ocupando así el segundo lugar a nivel nacional, solo superado por Puebla, que registró 906.



Rocío Nahle acompaña a tlacotalpeños

Junto a autoridades estatales, municipales y habitantes de la región, la gobernadora Rocío Nahle García asistió al tradicional y emblemático paseo de Nuestra Señora de La Candelaria por el cauce del río Papaloapan.



REDACCIÓN
TLACOTALPAN, VER.

Con un recorrido por el Foro Cultural del Sotavento, que se realiza en el Centro Cultural Agustín Lara, la gobernadora Rocío Nahle García participó este domingo en las festividades en honor a la Virgen de la Candelaria.

El Foro es un espacio de reflexión, difusión y reencuentro para quienes, desde hace más de dos décadas, se dan cita en Tlacotalpan con el propósito de compartir, conocer, discutir y disfrutar productos editoriales y musicales de nueva creación.

También recorrió los pabellones artesanal y gastronómico, actividades que forman parte de la amplia cartelera cultural de esta celebración religiosa, la cual concluirá el próximo domingo 9 de febrero.

Posteriormente, en compañía de las y los tlacotalpeños, la mandataria caminó por las principales calles de la ciudad, Patrimonio Cultural de la Humanidad, donde saludó a la gente y disfrutó del cariño y el cálido recibimiento del pueblo.

La celebración por el Día de la Candelaria inició con las tradicionales mañanitas, a las 00:00 y 05:00 horas, en la capilla o santuario de la Candelaria; al mediodía se celebró la solemne eucaristía, oficiada por monseñor Carlos Briseño Arch, obispo de la diócesis de Veracruz.

A las 16:00 horas, la Gobernadora participa en el tradicional paseo de la Virgen por el río de las Mariposas.

Rocío Nahle asistió al recorrido de la Virgen de La Candelaria

Junto a autoridades estatales, municipales y habitantes de la región, la gobernadora Rocío Nahle García asistió al tradicional y emblemático paseo de Nuestra Señora de La Candelaria por el cauce del río Papaloapan.

Durante la procesión, decenas de embarcaciones adornadas con flores acompañaron a la Virgen de La Candelaria en un trayecto lleno de música de jaranas, versos y el vibrante colorido de la naturaleza que bordea el río, creando un espectáculo único que simboliza la conexión entre la fe, la naturaleza y la identidad veracruzana.











CIENCIA

DESCUBREN DOS ESPECIES DE TIGRE DIENTES DE SABLE DE HACE 5 MILLONES DE AÑOS. Una investigación liderada por la Universidad Complutense de Madrid examinó una colección de fósiles hallados en Langebaanweg, Sudáfrica, y detalló 4 especies dentro de su estudio, en el cual, dos de ellas, El *Dinofelis werdelini* y el *Lokotunjailurus chimsayae*, eran previamente desconocidas.

HAY SÓLO 400 EJEMPLARES EN VIDA SILVESTRE

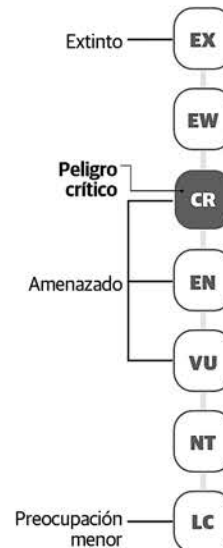
Nacen crías de tigre de Sumatra, especie en peligro crítico de extinción

Gráficos **Julio Loyola, Roberto Alvarado** y **Luisa Ortega**

EN LAS ÚLTIMAS SEMANAS nacieron tres cachorros de tigre de Sumatra, dos en el hábitat Tull Family Tiger Trail del San Diego Zoo Safari Park de California, EU, tras 7 años sin crías de esta especie y una más nació en West Midland Safari Park, en Bewdley, Inglaterra. Los tres nuevos ejemplares representan una esperanza para la especie que se encuentra catalogada en la Lista Roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza, pues actualmente sólo existen 4,000 tigres en estado salvaje en todo el mundo y de acuerdo con información del zoológico inglés, sólo 10 por ciento son de la especie de las crías que recientemente nacieron. Esta especie forma parte del Programa Eaza Ex-Situ, el cual tiene como objetivo que los zoológicos europeos colaboren entre sí para salvarlos de la extinción, debido a que los tigres enfrentan muchos desafíos, incluido la pérdida de hábitat, desafíos para la coexistencia entre humanos y vida silvestre y la caza furtiva.

CONSERVACIÓN

La Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza incluye a la especie en la categoría de peligro crítico.

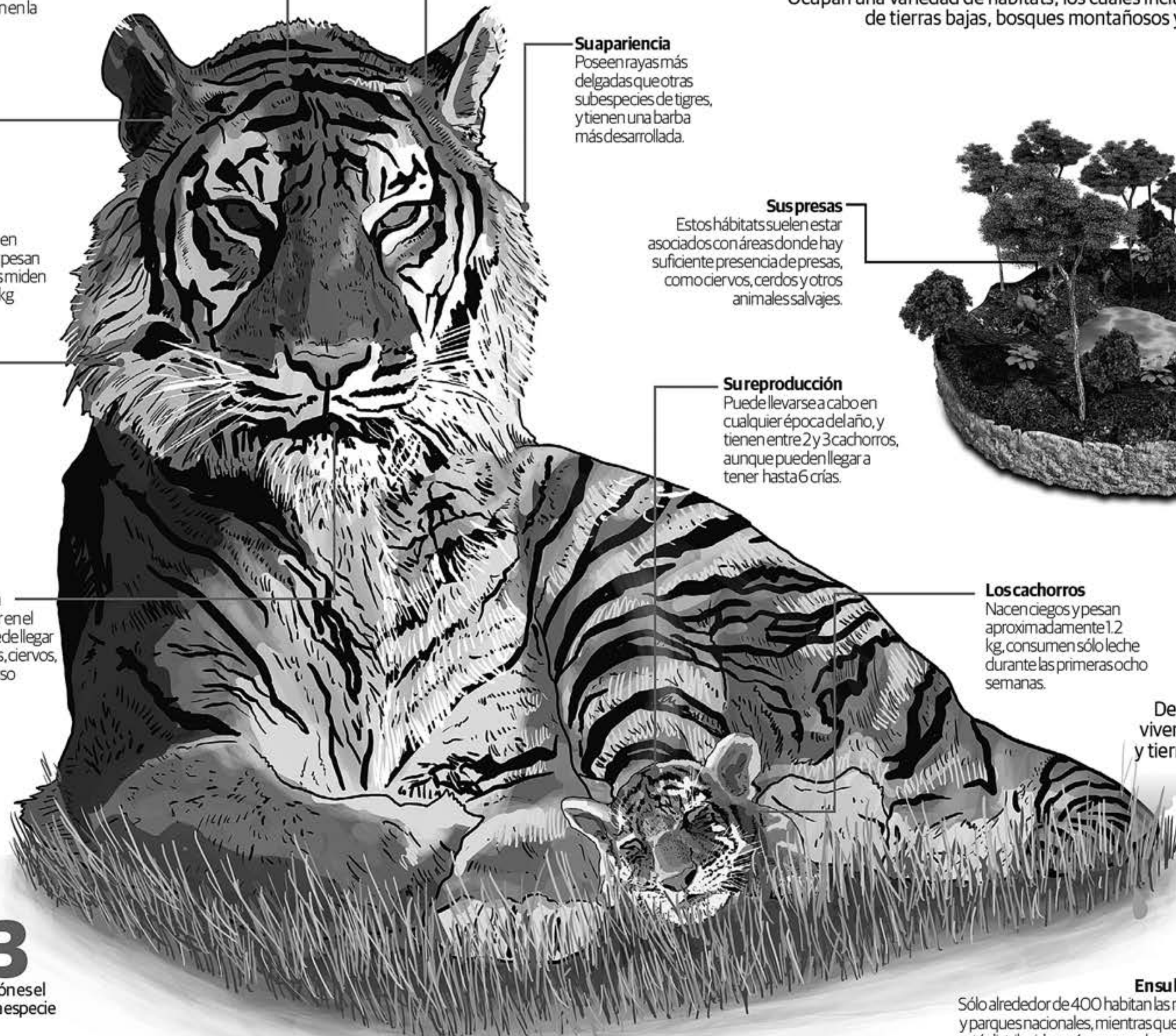


PANTHERA TIGRIS SUMATRAE

Es una subespecie de tigre que se encuentra en la isla de Sumatra, en Indonesia.

20
Años es el promedio de vida del tigre en cautiverio.

A diferencia de otras especies de felinos el tigre de Sumatra no le teme al agua y se caracteriza por ser muy buen nadador.



103
Días de gestación es el promedio de esta especie

POBLACIÓN

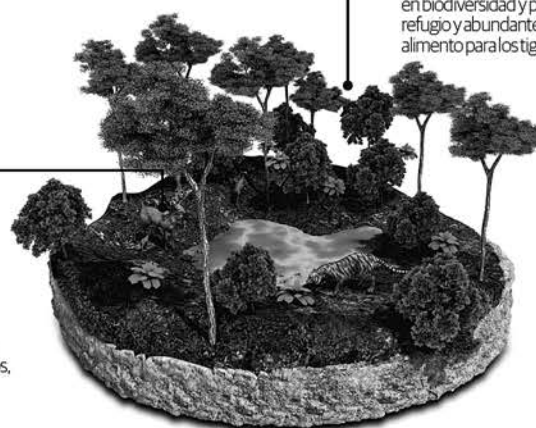
Actualmente existen 4,000 tigres en estado salvaje en todo el mundo y sólo 10 por ciento es de la especie de Sumatra.

4,000 **Ejemplares** de tigre viven en todo el mundo de manera salvaje.

400 **Animales** de éstos pertenecen a la especie de Sumatra.

HÁBITAT

Ocupan una variedad de hábitats, los cuales incluyen selvas tropicales, bosques de tierras bajas, bosques montañosos y manglares costeros.



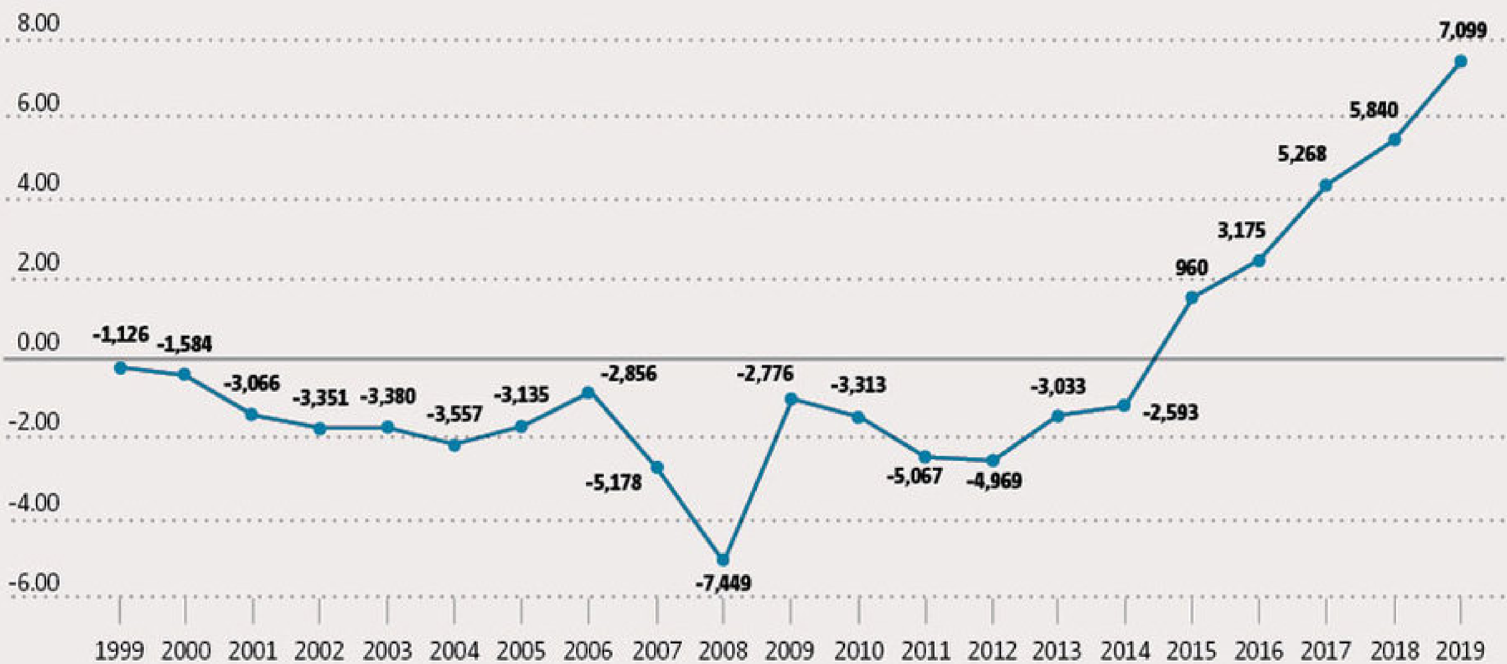
DISTRIBUCIÓN

Dentro de la isla de Sumatra los tigres viven tanto en los bosques de las llanuras y tierras bajas como en áreas montañosas.

Zonas donde habita

En su hábitat
Sólo alrededor de 400 habitan las reservas y parques nacionales, mientras que el resto está distribuido en áreas que el avance de la agricultura destruye rápidamente.

Isla de Sumatra



AMENAZA CRISIS AL CAMPO MEXICANO

El campo mantuvo el buen ritmo de años pasados, pero un presupuesto austero pone en peligro su desempeño en 2020.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

Efigenio Bárcenas, pequeño productor de café orgánico en Ixtlán, Oaxaca, sembró las cinco hectáreas de tierra que posee en septiembre de 2018.

Como cada año, invirtió el dinero que poseía sin esperar que el clima, la falta de tecnología y el deterioro en las políticas públicas en el campo, lo harían perder casi 70% de su cosecha, esa que otros años ha vendido en su localidad y en otros estados del país, además de exportarla a Estados Unidos.

El agricultor de 60 años no sabe qué esperar de 2020. Afirma que trabajó todo el año para nada, "ahora tendré que empezar de cero y esperar". Así como él, en el país hay cientos de pequeños, medianos y grandes productores --principalmente en el sur del territorio mexicano--que se han enfrentado diversas vicisitudes, desde las naturales hasta la falta de apoyos y programas que hagan que la industria sea rentable y autosustentable.

28,538
Millones de dolares, obtuvo el sector agroalimentario por concepto de exportaciones agropecuarias y agroindustriales.

El panorama nacional no es tan malo como el de Efigenio. Al contrario, 2019 ha sido un gran año para el sector agroalimentario, debido a que el Producto Interno Bruto (PIB) primario creció 5.3%, en comparación con 2018. Además, se estima que para el cierre del año, las exportaciones alcancen los 38,000 millones de dólares, según datos de el Consejo Nacional Agropecuario (CNA).

Este panorama alentador también ha sido sustentado por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), que reporta un crecimiento de 4.3%, en comparación a 2018.

Estos indicadores colocan al agro en una posición más favorable que la economía en conjunto, señala, Bosco de la Vega Valladolid, presidente del CNA. "El sector agroalimentario registra un desarrollo positivo, reflejado en sus diferentes variables como la evolución del PIB, el empleo, las exportaciones, la balanza comercial y la productividad", dice.

El líder agropecuario detalla que entre los productos que más progresaron en 2019 están los cultivos perennes, como el aguacate, cacao, copra, guayaba, limón, mango, mandarina, naranja, palma de aceite, plátano y toronja, que crecieron 3.2% en agosto de 2019, según las últimas cifras reportadas por el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).

También los cárnicos, los lácteos y el huevo tuvieron avances respecto al año anterior; pero fue el maíz el pro-

ducto con mejor desempeño, expone el SIAP,al registrar un nuevo máximo histórico con cosechas por alrededor de 8.8 millones de toneladas. En total, la balanza agropecuaria y agroindustrial registró un superávit de 7,100 millones de pesos.

AUSTERIDAD EN EL CAMPO MEXICANO

Con todo, ha sido un año complejo. Más allá de las disparidades entre el norte y sur del país, persiste la falta de recursos por recortes presupuestales, que dejaron al sector en niveles similares a 2008; así como la eliminación de algunos programas y componentes de la Secretaría de desarrollo Rural (SADER), y varios ajustes en las reglas de operación de los apoyos que se mantuvieron vigentes. Todo en aras de practicar la austeridad republicana.

El presidente de la CNA, explica que esta reestructura redujo sustancialmente el apoyo a los medianos y grandes productores, quienes a su vez son los que abastecen hasta en un 70% el mercado de la agricultura en México. “Logramos mejorar los recursos presupuestales en alrededor de 8,000 millones de pesos (mdp), pero el resultado final fue una reducción de 29.8% en el Presupuesto de Egresos de la Federación 2020”, dice.

De la Vega Valladolid afirma también que el gobierno federal está desmantelando la agricultura comercial para beneficiar a los productores más pequeños; sin embargo, los programas dirigidos a ellos, llamados “Estratégicos”, también son insuficientes y ocupan un tercio del presupuesto de la dependencia.

Por otro lado, se traspasaron dos programas de LICONSA y uno de DICONSA de la Secretaría del Bienestar a la de Agricultura, “orientados a combatir la pobreza más que al fomento productivo, pero no cuentan con fondos adicionales para su atención, así que demandan cerca de un 10% del total de recursos de la SADER”, agrega De la Vega.

El próximo año la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) tendrá que arreglárselas con 47,576 mdp, su menor presupuesto desde 2006, a pesar de que es uno de los sectores que mejores resultados han tenido en los últimos años.

Por otra parte, Gustavo Rojo, presidente de la Confederación de Asociaciones Agrícolas del Estado de Sinaloa (CAADES), afirma que la reducción en el Presupuesto de Egresos eliminará de tajo todos los instrumentos de política pública que impactan a la agricultura comercial, especialmente a la producción de granos como e maízque será la más desprotegida.



LOS DOS MÉXICOS

No es un secreto que el país está dividido en dos regiones que contrastan. “Las disparidades entre el norte y el sur persisten y todos necesitamos presupuesto, apoyos y políticas públicas que salven esa asimetría entre los dos países que somos, porque competimos con otros agricultores en el país, y también con productores de Estados Unidos y Canadá”.

Por si la falta de recursos y apoyos fuera poca cosa, los productores al norte del país enfrentan un problema antiguo y difícil de sortear: un clima cada vez más incierto, debido al calentamiento global, que “requiere generar políticas públicas más sustentables y responsables, para enfrentar la sequía”, señala Gustavo Rojo, de la CAADES, quien añade que la tecnología puede ayudar a los agricultores a sobrellevar la batalla desigual con el clima.

Este año y el anterior, las altas temperaturas que azotaron al país trajeron sequía: “las presas en Sinaloa están a 56%, incluso algunas trabajan por debajo de 50%, en comparación de 70% que se tenía el año pasado, una restricción muy importante para los cultivos, donde las superficies de siembra de grano se han reducido en cerca de 100,000 hectáreas”, afirma Rojo Plascencia.

Mientras, el sur lidia con sus rezagos, especialmente en materia de inversión tecnológica. Javier Valdés, director general de Syngenta para Latinoamérica Norte y México, afirma que “los productores agrícolas del sur a veces no invierten porque no saben si lloverá y si lograrán cosechar. Tenemos que cambiar esa manera de pensar, hay que invertir en tecnología porque de esa manera habrá menor riesgo de no cosechar”, dice.

En el norte del país, la adopción tecnológica es más alta. “En promedio en México tenemos 3.5 toneladas de rendimiento por hectárea, pero en estados como Oaxaca y Chiapas tienen dos toneladas por hectárea, lo que buscamos ese rendimiento crezca con ayuda de las tecnologías”, agrega el titular de Syngenta.

En este sentido, empresas como Bayer trabajan desde hace varios años con pequeños, medianos y grandes productores mexicanos, a quienes proveen las herramientas tecnológicas necesarias para que su negocio sea rentable.

Nery Echeverría, director de ventas de Bayer de México, advierte que se necesita un plan de trabajo que involucre a toda la cadena productiva para dar acceso a los agricultores a tecnología y financiamiento, y a mejores condiciones para comercializar sus cosechas, algo que involucra la creación de infraestructura de almacenamiento y logística.

“Es un plan que requiere de todos; los productores, el sector público y la iniciativa privada tienen que trabajar en conjunto a largo plazo, ya que una sola parte de la cadena no puede hacer todo lo que se necesita”, dice Echeverría.

REPUNTÓ USO DE CELULAR DURANTE LA PANDEMIA: INEGI

Los usuarios de esta tecnología pasaron de 85.5 millones en 2019 a 93.8 millones en 2022, es decir 8.3 millones más en tres años.

RUBÉN MIGUELES
CIUDAD DE MÉXICO

El celular es una de las tecnologías con mayor uso entre la población, cuya presencia repuntó en la pandemia, de acuerdo con los datos más recientes publicados por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

Los usuarios de esta tecnología pasaron de 85.5 millones en 2019 a 93.8 millones en 2022, es decir 8.3 millones más en tres años, según la Encuesta Nacional sobre Disponibilidad y Uso de Tecnologías de la Información en los Hogares (ENDUTIH).

La población de seis años o más que es usuaria de celular pasó de 74.9% a 79.2%, lo que representó un aumento de 4.3 puntos porcentuales entre 2019 y 2022.

Los datos revelan que, de los hombres, 80.1% fue usuario de celular, lo que significó un aumento de 3.3 puntos porcentuales frente a 2019. De las mujeres, 78.5% lo utilizó, lo que implicó 5.2 puntos porcentuales más que en 2019. Arturo Blancas, director general de Estadísticas Económicas del Inegi, destacó que la brecha entre ambos sexos se ha venido reduciendo en años recientes.

Las entidades con el mayor porcentaje de este grupo poblacional que son usuarios de celular fueron: Baja California (89.5%), Ciudad de México (87.7%) y Baja California Sur (87.6%). En cambio, entre las que registraron los valores más bajos se encuentran Chiapas (61.2%), Oaxaca (64.2%) y Guerrero (67.0%).

TELEFONÍA INTELIGENTE

Con respecto a qué tipo de equipo utilizan, se observa que la tendencia se mantiene con el incremento en el uso de celular inteligente (smartphone).

Para 2022, se estimó que 94.6% de personas usuarias sólo utilizaba smartphone, seguidos de quienes usaron celular común, con 5.2% y con 0.2% quienes usaron ambos dispositivos.

Con respecto a 2019, las personas usuarias de smartphone incrementaron 6.7 puntos porcentuales. Quienes usaron celular común y ambos tipos de celular decrecieron en 5.9 y 0.8 puntos porcentuales, respectivamente.

La encuesta estima que, el año pasado, 90.9% de la población usuaria de teléfono inteligente utilizó aplicaciones de mensajería instantánea; 78.6% ingresó a redes sociales y 77.4% accedió a contenidos de audio y video. Solo 28.5% lo empleó para acceder a la banca móvil.

TIPO DE PLAN

Con relación al tipo de contrato que usaron las personas usuarias de celular, la encuesta estimó que para 2022, 82.1% utilizó un contrato de prepago; 15.3% uno de pospago, y 0.4 %, ambos.

Con relación a 2019, aumentaron las personas usuarias con contrato de prepago 2.6 puntos porcentuales, mientras que quienes contrataron pospago y ambos, disminuyeron 2.2 y 0.3 puntos porcentuales, en ese orden.

Cuando se observa el gasto promedio en telefonía celular, de las personas usuarias con contratos de prepago el año pasado, el gasto promedio al mes fue de 150.3 pesos. Para personas con contrato de pospago, el gasto promedio al mes fue de 425.6 pesos.

En el mismo periodo, quienes contaron con ambos tipos de contrato gastaron, en promedio, 377.5 pesos. En los tres casos, el gasto disminuyó con respecto a 2019, 13.9, 96.1 y 158.9 pesos, respectivamente.

El año pasado, 10.6 % de las personas usuarias de teléfono celular inteligente se conectó a internet sólo por medio de wifi, lo que representa un aumento de 1.3 puntos porcentuales respecto a 2019.

Mientras que 13.8 % lo hizo solo con conexión móvil (datos), lo que representa una disminución de 5.0 puntos porcentuales. Por otro lado, 75.6% de los usuarios utiliza ambos tipos de conexión, lo que indica un aumento de 3.7 puntos porcentuales en comparación con los datos de 2019.

Comunicación inmediata

El uso que más se le da a esta tecnología es para mandar mensajes y poder escuchar música y ver videos.

Dueños de smartphone por usos de aplicación
Porcentajes, 2022


Mensajería instantánea **90.9**


Contenido de audio y video 77.4


Navegación asistida 49.6



Acceder a redes sociales 48.6

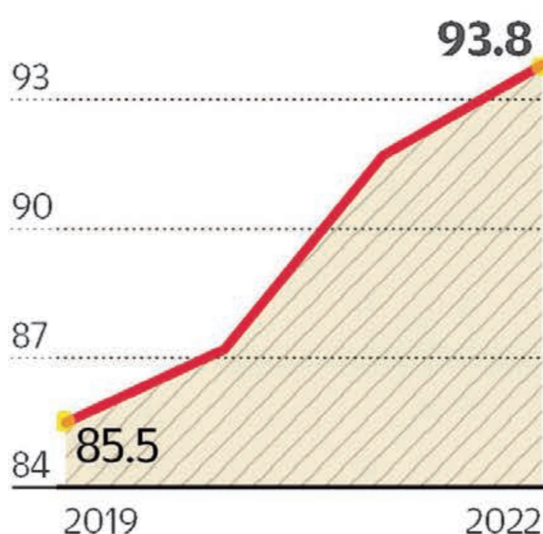

Acceder a videojuegos 36.9


Adquirir bienes y servicios 32.4

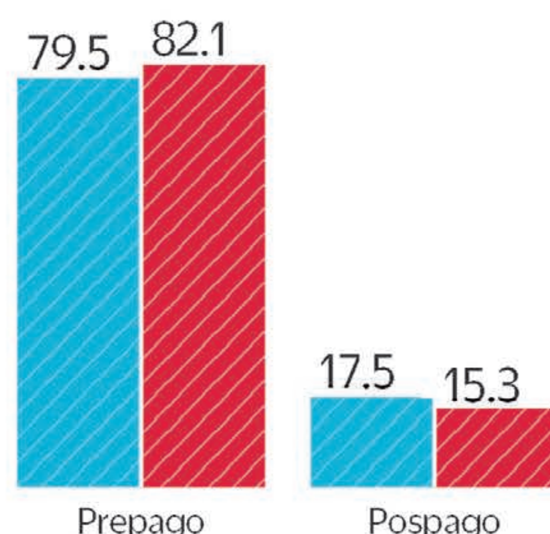

Editar fotos o videos 31.7


Acceder a banca móvil 28.5

Usuarios de celulares
Millones de personas mayores de seis años



Por tipo de contrato*
Porcentaje de usuarios



*Menos de 1% hacen uso de ambos tipos de contrato. Fuente: Inegi.

SECUESTRO, DELITO SIN CIFRAS CLARAS

Un gran porcentaje de los plagios que se registran en el país, no son denunciados.



EL UNIVERSAL
CIUDAD DE MÉXICO

El secuestro es un delito del que ni siquiera las autoridades saben qué pasa en realidad. En 2017 se abrieron mil 387 carpetas de investigación en el país, de acuerdo con los datos publicados por el Secretariado Ejecutivo del Sistema Nacional de Seguridad Pública (SESNSP); los especialistas discrepan de esto, ellos calculan que anualmente secuestran a 10 mil ciudadanos.

Todavía hay una tercera cifra que es avasalladora: 81 mil 291 mexicanos contestaron que, en el último año, ellos o algún familiar fueron secuestrados, según lo revelado en la Encuesta Nacional de Victimización (Envipe) 2018 publicada por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi). Esto representaría que todos los días ocurrieron 200 secuestros en calles de México.

La pregunta que hace el Inegi es clara: "Durante 2017, ¿algún integrante de este hogar, incluido usted, sufrió secuestro o secuestro exprés, para exigir dinero o bienes?" De 2012 a 2017, 593 mil 316 mexicanos contestaron que sí. Es decir, se estima que cada año, en promedio, ocurrieron 98 mil 886 secuestros.

Estas aproximaciones, resultados de la Envipe, son el otro extremo de las apenas mil 400 carpetas de investigación que se abrieron anualmente en el país.

Sin cifras que muestren la realidad de lo que ocurre en México, las estrategias para combatir este delito son insuficientes.

Entre 2007 y 2008, el número de investigaciones reportadas por las autoridades se duplicaron, al pasar de 438 a 907, según los datos oficiales. Esta tendencia continuó a la alza, hasta que en 2013, primer año del gobierno de Enrique Peña Nieto, se registraron mil 683 averiguaciones, la cifra más alta en los últimos dos sexenios.

Como un intento para frenar esto, el gobierno federal creó la Coordinación Nacional Antisecuestro (Conase); en su último año (2018) invirtieron 75.3 millones de pesos en la estrategia para combatir ese delito.

Pero los especialistas calculan que este crimen no muestra signos de ir a la baja. "Esto no es un fenómeno, es algo que va mutando, pero siempre va en aumento. Hasta ahora no he visto ninguna medida pública que impacte en su incidencia", asegura Pablo Carstens, experto en negociaciones de secuestros desde hace 25 años.

La cifra negra es una de las principales barreras para que cualquier estrategia funcione. En 2018 se reportó que nueve de cada 10 secuestros en México no se denuncian. "No hay ninguna cifra creíble que te pueda presentar nadie. La mayoría no confía en la policía y, cuando eso pasa, terminan buscando a un contacto de alguien importante en el gobierno; algunos llegan con la policía federal, pero ellos no tienen jurisdicción en el fuero local, así que las cifras no se ven reflejadas", explica el experto en negociaciones.

Además, los secuestrados suelen amenazar con que están trabajando con las autoridades y este tipo de amenazas tienen un efecto exponencial cuando no hay instituciones que logren contrarrestar esta estrategia, dice David Ramírez de Garay, coordinador del Programa de Seguridad para México Evalúa.

Con el gobierno de Felipe Calderón este delito llegó a nuevos territorios. Mientras que a finales de 2006 eran Tlaxcala, Baja California, CDMX y Baja California Sur los estados con las tasas más altas de denuncia por cada 100 mil habitantes; en el último año de Calderón Hinojosa (2012) esta dinámica cambió y se fue a entidades como Morelos, Guerrero, Tamaulipas y Coahuila. Este delito tiene diferentes características dependiendo de la región, pero hasta ahora "no hay mucha información de las capacidades que tiene cada estado para reaccionar y evaluar sus capacidades de disuasión del delito", dice Ramírez.

Terror en Tabasco

El 12 de febrero de 2019, Amado Arias López, de 73 años, conducía en dirección a una parcela que tenía en el municipio de Teapa, Tabasco. En el camino alguien lo detuvo, lo hicieron bajar de su auto y se lo llevaron. El lugar se quedó en silencio, sólo se podía observar su camioneta con las llaves puestas, su yegua arriba y su sombrero en el asiento. "Papá Amado", como le decían sus nietos, fue secuestrado.

Esa misma tarde, Julio César Arias, de 49 años, recibió una llamada de su hermana. Lo que le decía era como un guión de película. Unos hombres exigían 3 millones de pesos para devolverles a su padre.

Con la esperanza de que todo fuera una mala broma, Julio le habló a un joven que era el ayudante de su papá. Diez minutos después recibió la confirmación: en el camino únicamente estaba la camioneta. No había rastro de "Papá Amado".



FABIÁN CHÁIREZ
'EL FUTURO SERÁ FEMENINO'

EL PINTOR RECIBIÓ EL PREMIO ORGULLO DE MI CIUDAD QUE ENTREGA EL COLECTIVO QUE ADMINISTRA EL BAR CABARETITO FUSIÓN, DONDE HABLÓ ACERCA DE LA LIBERTAD DE EXPRESIÓN.

Fabián Cháirez fue uno de los elegidos por la comunidad LGBTTTI para recibir el Premio Orgullo de mi Ciudad que entrega el colectivo que administra el Bar Cabaretito Fusión, uno de los lugares gay con más tradición en la capital del país y cuya distinción ha sido entregada a Yalitzia Aparicio y otras celebridades.

El reconocimiento le fue entregado el viernes 13 de diciembre por defender los derechos de la comunidad de manera ejemplar ante toda la Ciudad de México, en la exposición Zapata después de Zapata con su obra La Revolución, que muestra a un Emiliano Zapata feminizado a través del arte.

"Yo sé que hay muchos a quienes no les gusta, pero ni modo. Respeto su punto de vista, lo más importante es luchar por la libertad de expresión porque el futuro será femenino y no hay marcha atrás", dijo Fabián Cháirez ante la gente que llenaba el Cabaretito y que se hacía espacio entre la multitud y el baile para gritarle muestras de apoyo y cuestionamientos.

La comunidad que entrega este reconocimiento, estuvo presente en los enfrentamientos y protestas de la semana pasada en la entrada al Palacio de Bellas Artes, pero, de acuerdo con el artista, algunos se expresaron a favor de la violencia afuera del recinto, por lo que decidió sólo presentarse en el evento y no recibir el premio físico.

"En el escenario estaba una de las personas que expresó su simpatía por las agresiones que recibieron muchos por defender el cuadro, porque las declaraciones que hay en Facebook alimentan el odio de otras personas y le dan valor a otras personas para agredir físicamente, entonces muy importante tener cuidado con ese tipo de expresiones", dijo a medios de comunicación.

"Es muy importante levantar la voz no hacer juicios a partir de la desinformación aplaudir la violencia porque estamos en un país en el que ha corrido mucha sangre, entonces es importante darle la vuelta a eso", agregó.

» CHÁIREZ A FAVOR DE UN FUTURO FEMENINO

Algunas personas preguntaron si seguiría con la serie de personajes históricos y cuál sería el siguiente, a lo que el artista contestó:

"Mi punto no son los personajes históricos, es los estereotipo que se ha creado alrededor de ellos".

Para la gente que cuestionó la identidad de Zapata y lo que representa, Cháirez explicó que como figura arquetípica, Emiliano Zapata ha representado muchos movimientos sociales, entonces Zapata es de todos los mexicanos y "yo tengo derecho de interpretarlo como yo quiera", afirmó.

Va por los ídolos del futbol

Las preguntas hacia Fabián Cháirez sobre quién sería la figura siguiente en sus pinturas a pesar de aclarar que su actividad era más artística que una producción en serie.

Aclaró que la pintura con la máscara del Santo era una interpretación en la que procuró plasmar detalles diferentes para no meterme en asuntos de regalías. Repitió que sus personajes provienen del imaginario nacional y respecto a las amenazas de demandas en su contra, dijo que eso se vería en tribunales.

"Yo voy a seguir con mi línea temática y los temas que se me presenten, por ejemplo ahora estoy trabajando con el tema de los futbolistas y pues trabajando la masculinidad a través de esto", concluyó el artista mexicano.



ALBERTO CHIMAL

'NUESTRO MUNDO TIENE MUCHO DE DISTÓPICO'

EL ESCRITOR MEXICANO HABLA EN ENTREVISTA SOBRE LA NOCHE EN LA ZONA M, SU MÁS RECIENTE NOVELA, QUE PRESENTA EN LA FIL GUADALAJARA 2019.

Ya lo puso George Orwell en boca de O'Brien, el gran antagonista de 1984: "Si quieres hacerte una imagen del futuro, imagina una bota aplastando una cara humana... eternamente". Aunque desalentadora, la frase ha sido el paradigma de una extensa lista de novelas inscritas en la desesperanza y el pesimismo.

No obstante —cuenta Alberto Chimal en entrevista— "mucho de lo que nos llega de ficción distópica del primer mundo es más de lo mismo, son simplemente variaciones sobre un par de argumentos bien fijados". Su más reciente novela, La noche en la zona M (FCE, 2019), busca alejarse de esa monotonía.

Lo hace con la narración de una catástrofe ambiental de magnitud planetaria, donde Sita, la joven protagonista, debe sortear la persecución de un poderoso.

—Es interesante que Sita esté vinculada a las comunicaciones; aunque resulte paradójico, ¿no es eso lo que nos hace falta?

Yo creo que sí. Cierto tipo de comunicación, por lo menos, porque estamos hasta las cejas de una comunicación que nos trae únicamente ruido.

Necesitamos recobrar la posibilidad de tener comunicaciones significativas, intercambios que vayan más allá del enojo de moda.

—Las distopías están asociadas con el pesimismo, pero a veces hay un dejo de esperanza

Sí, aunque no siempre es tan claro. Las distopías clásicas como Nosotros, de Zamiatin, Un mundo feliz, de Huxley, o 1984, de Orwell, son tremendamente pesimistas. Esa modificación es más bien actual, sobre todo cuando las narraciones se adecuan para la literatura infantil y juvenil.

Tiene que haber una cierta llamada de atención, un cierto sentido de advertencia para que funcione, sea cual fuere el final.

—En ese sentido, tu novela es un poco ballardiana

En ese sentido sí. Algo que me parece muy interesante de J. G. Ballard es que tiene un gran ojo para observar tendencias de la relación entre la sociedad y la tecnología, que de alguna manera podemos extrapolar al mundo entero.

Pero, al mismo tiempo, tiene el foco muy ceñido en su propio entorno, en la clase media-alta inglesa.

Nos hace falta reexaminar esos intercambios entre tecnología y sociedad en entornos que no sean los de él. Mi novela se propone eso, no nada más importarlo sin criticarlo.

—Poco a poco, la ciencia ficción se está convirtiendo en una crónica de nuestros días...

Siempre la narrativa especulativa, aunque parezca ser del futuro, es acerca del presente.

Lo que ha faltado en México no es tanto narrativa que se dedique a hacer esa observación desde nuestras preocupaciones, sino un mayor reconocimiento de que existe esta posibilidad.

—¿Vivimos ya en una distopía?

Nuestro mundo tiene muchos rasgos de los que habitualmente se asocian con la distopía. También creo que en muchos casos lo aceptamos de manera cínica y resignada.

Bromeamos sobre ello en línea y no hacemos nada al respecto.

Uno de los aspectos más preocupantes de los mundos distópicos es que hay un grado tremendo de indiferencia, de saturación política entre nosotros. Ese es uno de los rasgos más preocupantes de la actualidad.

#PORLA CONSERVACIÓN

Cuidadoras de LA ABEJA

LA MELIPONICULTURA ES UNA PRÁCTICA ANCESTRAL MAYA, QUE FUE RESCATADA POR UN GRUPO DE MUJERES EN YUCATÁN, EN LA QUE SE TRABAJA CON UNA ESPECIE DE ABEJA SIN AGUIJÓN, PRODUCTORA DE UNA MIEL CON PROPIEDADES MEDICINALES, QUE ESTÁ EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

POR FRIDA VALENCIA
FRIDA.VALENCIA
@ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: CORTESÍA

Una situación de desventaja ante la falta de oportunidades laborales, permitió que un grupo de mujeres de nueve localidades de Yucatán, se dedicaran a producir la miel melipona y a cuidar a sus creadoras.

Se trata de una especie de abejas neotropicales sin aguijón exclusiva de América Latina, que produce una miel rica en propiedades curativas, pero que se encuentra en peligro de extinción.

En solarios ubicados a las afueras de sus hogares, las mujeres cuidan a esta especie de los efectos del clima, quemas y plagas, tales como los mosquitos del dengue y las abejas apis, que pueden afectar su supervivencia y disminuir su producción.

Es tal la dedicación que ofrecen estas mujeres yucatecas que incluso "sienten a las abejas como si fueran sus hijas. Sienten que el tiempo que dedican al cuidarlas se ve retribuido con lo que producen y eso no sólo les genera un ingreso, sino que también es de utilidad para sus familias", comentó Leticia Basulto, coordinadora de Educampo en el estado, programa que promueve la instalación de solarios en Yucatán.

A través de redes cooperativas es como las cuidadoras fortalecen sus capacidades y promueven su producto para generar ingresos, mismos que invierten en alimentación o educación para sus familias.

"Hay unidades productivas que toman la decisión de sólo vender miel; sin embargo, hay otras que además de tener su miel transforman el resultado en productos cosméticos, jabones, cremas y demás", detalló Basulto.

Es a través de la marca Yaal-Kab, que las mujeres comercializan sus productos; no obstante, el ingreso por su mercancía no llega sino hasta después de dos años del cuidado de la especie, por lo que el proyecto va más allá de lo económi-

2021
LA SEQUÍA Y LAS TORMENTAS TROPICALES AFECTARON LOS SOLARIOS.

2
AÑOS SE NECESITAN PARA PRODUCIR MIEL.

3
AÑOS DEBEN DE PASAR PARA VENDER COLMENAS.

ELLAS CUIDAN EL AMBIENTE

ABEJA MELIPONA ES UNA ESPECIE SIN AGUIJÓN QUE CULTIVAN LOS PUEBLOS MAYAS.

LA DENOMINAN "ABEJA SAGRADA MAYA", YA QUE LA MIEL QUE PRODUCE AYUDA A LA REGENERACIÓN DE CÉLULAS Y AL SISTEMA INMUNOLÓGICO.

EN LA ÉPOCA PREHISPÁNICA REALIZABAN EN SU HONOR ENTRE CUATRO Y SEIS CEREMONIAS AL AÑO.

50 ES MAYOR PROTEICO SU POLEN DE OTRAS



SAGRADA

)%
L VALOR
UE TIENE
OBRE EL
BEJAS.

CARACTERÍSTICO
AUNQUE NO TIENE AGUIJÓN PARA DEFENDER SU COLONIA, LA ABEJA PUEDE MORDER.

A PESAR
DE QUE LA PRODUCCIÓN DE MIEL ES MENOR, ESTA TIENE MÁS BENEFICIOS.

EN LA MIRA

EM

IV/V

ME



co, pues con la protección de las abejas ayudan al medio ambiente, a los cultivos aledaños que se ven fertilizados por los insectos y la conservación de una mágica tradición maya.

Lo anterior, debido a que a pesar de que la práctica era heredada de generación en generación, los nuevos empleos fueron erradicando los oficios tradicionales, lo que provocó la paulatina extinción de la especie; no obstante, el programa de Educampo, dirigido a las mujeres, logró recuperarla.

"Era una herencia, incluso a algunas mujeres les ha permitido hablar más con sus abuelos sobre la práctica", dijo Leticia.

"La experiencia que he adquirido me ha beneficiado a mi, a mi familia y a mi comunidad. Para nosotras es un rescate ancestral que nos heredaron nuestros antepasados mayas y queremos llevarla de generación en generación", indicó *Teresita* de Jesús Hau Jiménez, productora de la cooperativa de Kuxtalil.

Los beneficios de la melipona son mayores a los de la clase apis, proveniente de Europa, ya que las plantas medicinales que la especie prefiere crean una miel más saludable y cuyos beneficios van desde la regeneración de células, la eliminación de bacterias, hasta la ayuda del sistema inmunológico. Sin embargo, los programas de financiamiento que existen para los apicultores no llegan a los meliponicultores.

"Esta actividad que viene desde la época maya se fue perdiendo con la introducción de la abeja apis, que es a donde se va todo el financiamiento, lo que provoca que las personas dedicadas a ello migren a la apicultura. De hecho, actualmente la meliponicultura no es reconocida como una actividad productiva", comentó Leticia Basulto.

Por ello, insistió en la necesidad de promover dicha práctica y atraer una mayor inversión a la misma, pues la meliponicultura permite ofrecer nuevas oportunidades económicas a más de 300 personas, además de rescatar a una especie amenazada por la degradación ambiental y la deforestación. "Se busca que las mujeres tengan su empresa autogestiva con la que puedan obtener un ingreso extra. La actividad es benéfica para todos, desde la comunidad, hasta el medio ambiente, por eso su importancia", finalizó Basulto.



ADICCIÓN SALUDABLE


• REPOSTERÍA. Este delicioso postre es ideal para sorprender este fin de semana.

UN CLÁSICO INGLÉS

LOS POSTRES SIEMPRE SERÁN LA ALEGRÍA DE TODO BUEN MENÚ. POR ELLO, AQUÍ TE COMPARTIMOS LA RECETA DE UN CRUMBLE DE MANZANA, ESPECIALIDAD DE ORIGEN INGLÉS

POR DANIELA TORRES - CHEF
GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

RELLENO:
- 2 manzanas.
- 1 cucharadita de canela.
- 1/4 de taza de nueces picadas.
- 1/4 de taza de arándanos.
- 1 cucharada de miel de abeja.
- 2 cucharadas de agua.

CRUMBLE:
- 1/3 de taza de miel de abeja.
- 3/4 de taza de harina de avena.
- 1/2 taza de hojuelas de avena.
- 2 cucharadas de aceite de coco derretido.
- Canela molida, cantidad suficiente.
- 1 pizca de sal.

PROCEDIMIENTO:

RELLENO:
Cortar las manzanas en cubos pequeños. Colocarlas en una olla y agregar canela, nueces, arándanos, miel de abeja y agua. Cocinar a fuego medio por 10 minutos.

CRUMBLE:
Mezclar miel de abeja, harina de avena, hojuelas de avena, aceite de coco, canela y una pizca de sal. Integrar. Pasar las manzanas a un recipiente y por encima colocar el *crumble* de manera uniforme. Hornear por 15 minutos a 180 °C o hasta que se dore. Sacar del horno, porcionar y servir. ¡Disfrurtar!



ESCANEA Y VE EL VIDEO DE ESTA RECETA.

HERALDO DIGITAL

INICIATIVA Y TALENTO

MARTÍN LOYOLA, UNO DE LOS JEFES DE COCINA DE ZERU MIAMI, POSEE UN TALENTO NATURAL QUE IMPRIME EN CADA UNA DE SUS CREACIONES

POR *MARICHUY* GARDUÑO
GASTROLAB@
ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: ALFREDO PELCASTRE

Grupo Zeru se ha convertido en semillero de talento gastronómico de primer nivel, pues entre sus filas tiene a chefs con una amplia experiencia en el ramo, como Martín Loyola, uno de los jefes de cocina, quien lleva la pasión por la gastronomía cada instante de su vida.

Martín desde que inició sus andanzas en el fascinante mundo de la cocina ha demostrado su talento y conocimientos, gracias a ello ha logrado destacar en cada uno de los sitios donde ha laborado.

Al terminar sus estudios de cocina, Martín inició sus prácticas en Emilio, un restaurante ubicado en Polanco, CDMX, en donde por su excelente desempeño y buen manejo de técnicas lo contrataron de inmediato.

"Después, me ofrecieron la apertura de Nera, un lugar al sur de la Ciudad de México. En ese sitio también fui jefe de cocina", relató el chef Loyola.

La estabilidad laboral de Martín ha demostrado que se trata de un joven cocinero que tiene muy bien planteadas sus metas; además del empeño que imprime día a día en su profesión.

"Después de varios años el chef Israel me contactó y me ofreció trabajar en Zeru Miami, donde estoy muy contento y entusiasmado", declaró Martín.

El chef añadió que el equipo que se ha formado en Zeru Miami ha dado como resultado, que este sitio sea el lugar favorito de las personas que les encanta comer bien.

"La respuesta de la gente ha sido muy buena, los platillos que integran la carta son de excelente calidad y nosotros estamos muy entusiasmados por posicionar a Zeru Miami entre los mejores de todo Estados Unidos", apuntó el chef.

SU META

• Posicionar al restaurante del que es jefe de cocina, Zeru Miami, entre los mejores de Estados Unidos es su meta.

CALIDAD

• Zeru Miami se ha ido convirtiendo en el lugar favorito de los foodies más exigentes de Florida.


• MENÚ. Conformado por platillos vasco-españoles.

PASIÓN POR LA COCINA

El chef Martín Loyola compartió a Gastrolab que él sabía que se quería dedicar a la cocina de manera profesional desde que era niño, porque su familia siempre ha estado ligada a la industria.

"Mis abuelitos tenían una cafetería y luego tuvieron un pequeño restaurante en la Colonia Roma. Yo veía cómo atendían a la gente y llevaban el negocio. En ese tiempo me imaginaba en esta profesión, porque realmente me gustaba y ahora estoy muy satisfecho por mi decisión de dedicarme a la cocina de manera profesional", puntualizó el chef, quien es uno de los rostros más destacados de la cocina de Zeru Miami.

¡TOMA NOTA!

PUNTOS CLAVE PARA TENER MUY EN CUENTA:

1
• La variedad basmati es la más completa y recomendada para incluir en la alimentación.

2
• El arroz tiene un valor sagrado en los rituales religiosos de algunas culturas ancestrales.

3
• Los monjes tibetanos consideran al arroz como un elemento puro de la naturaleza.

65% DE LA PRODUCCIÓN PROVIENE DE CHINA.

40 MIL VARIEDADES DE ARROZ EXISTEN EN EL MUNDO.

PAÍSES CON MÁS CONSUMO DE ARROZ

- China.
- Japón.
- Tailandia.
- Corea.
- Vietnam.
- India.
- Singapur.
- Taiwán.

CHEF ÉRIKA CHULINI
@CHEFERIKACHULINI

FOTO: ESPECIAL

Arroz sagrado de Asia

ESTE CEREAL CUENTA CON LOS REGISTROS DE CONSUMO MÁS ANTIGUOS DE LA HISTORIA DE LA HUMANIDAD, CON 10 MIL AÑOS

Hoy en día prácticamente en todos los continentes, el arroz cuenta con la producción de alguna de sus más de 40 mil variedades llevando a nuestras mesas este cereal blanco, integral, salvaje, de grano corto, medio y largo, arroces con poca concentración de almidón o altamente glutinosos que permiten la elaboración de platillos con resultados muy diferentes en sabor y consistencia.

Dentro de la enorme variedad existente, hay un tipo de arroz que es considerado por los científicos y especialistas de la salud como el más completo y recomendado para incluir en una alimentación que busque cubrir todos los macronutrientes necesarios para el correcto desempeño del organismo humano; este es el arroz basmati.

El arroz basmati, de grano hasta tres veces más largo y delgado que el resto y cuyas notas aromáticas a nuez y florales, destacan al cocinarse, es el más consumido en el continente asiático; el 65% de la producción mundial proviene de India, de la zona de la cordillera del Himalaya en donde las características geográficas y del subsuelo ofrecen las mejores condiciones desde la siembra hasta la cosecha.

Este grano cuenta con DO (denominación de origen) teniendo como sedes principales a las ciudades de Delhi, Punjab, Himachal y Pradesh. El segundo país que compite en cantidad de toneladas cosechadas al año es Pakistán y entre estos dos tienen registradas más de 26 especies que incluyen los blancos e integrales, con calidades de estándar a *premium* determinadas entre otras cosas por el tiempo de secado, el cual en ocasiones contempla años para asegurar la fuerza en su sabor e intensidad en el aroma al cocinarse.

CULTURAS ANCESTRALES

La importancia del arroz dentro de la cultura oriental no sólo se limita al alto consumo per cápita dentro de países como China, Japón, Tailandia, Corea, Vietnam, India, Singapur y Taiwán, que concentran 90% de la demanda, sino también por su valor "sagrado" dentro de los rituales religiosos y creencias espirituales de las culturas ancestrales.

El hinduismo y el budismo, por ejemplo, consideran al arroz dentro de sus ofrendas a Buda y a las deidades indias como Ganesha, para hacer méritos y solicitar la gracia en aspectos como el amor, la prosperidad, la salud y la iluminación.

Por otra parte, los monjes tibetanos consideran a este grano como uno de los elementos más puros de la naturaleza que no sólo cumple con la función de alimentar al organismo sino de fortalecer la riqueza del alma.

Dentro de la cultura popular hindú se tiene la creencia que el arroz basmati fue uno de los regalos que la divinidad otorgó a la especie humana al principio de los tiempos como herramienta para que sobreviviera a pesar de las epidemias, heladas, inundaciones, hambrunas y guerras. A ello le atribuyen que este insumo contenga una concentración única en cada grano y que no se repita en ningún otro.

El arroz basmati no contiene grasa, es alto en proteína, fibra, ocho aminoácidos, la cadena casi completa de la vitamina B, Calcio, Potasio, Magnesio, Cobre, Zinc, Vitamina K, aparte de ofrecer hidratos de carbono complejos que permiten jornadas de energía mucho más largas para sus consumidores.

#OPINIÓN

#TEAM CASA VS. #TEAMREST

ÁNGEL RIVAS
@angelorivasmx

DE 11 A 14

EN EL MUNDO DEL VINO HAY DOS EQUIPOS, PERO CADA UNO TIENE SUS BENEFICIOS E IGUALMENTE SUS DESVENTAJAS



¿Dónde acostumbras beber el vino? Las tendencias desde que comenzó la pandemia hace más de tres años han modificado los hábitos de los lugares donde se disfruta de esta bebida y en cualquier caso el consumo ha crecido.

Hay dos puntos base para gozar de una buena copa, ya sea en la comodidad de la casa o en el ambiente de un restaurante.

El auge del *Ecommerce* (páginas web dedicadas a la venta de vino) amplió las posibilidades de adquirir vino directamente del productor, de que llegue a casa directamente y el acceso a una mayor gama de etiquetas. En 2020 cuando el consumidor no podía asistir a restaurantes prefirió apapacharse en casa, una costumbre que quedó arraigada.

Las tiendas, supermercados e incluso algunos restaurantes que adoptaron venta para llevar han ido mejorando su oferta de la bebida, no sólo en el rango económico, sino en categorías más altas y orígenes (países y regiones) menos conocidos.

El hogar propio o de alguien más se ha convertido en un pretexto para beber vino. No sólo para comer o cenar, sino para convivir con amigos, disfrutar de plataformas de *streaming* o para gozar el espacio propio.

EN ÚLTIMOS MESES EL CONCEPTO DE WINE BAR, ATRAE A LA GENTE...

Para muchos, en casa no puedes disfrutar de la gran experiencia que te puede dar un restaurante: el entorno, la calidad de los platillos, estar en un espacio diferente, contar con un servicio y cristalería que no hay en el hogar.

Los restaurantes padecieron no poder ofrecer lo anterior por un año y medio aproximadamente, pero hoy más que nunca un gran número de personas quiere estar fuera de casa tras el encierro. Probar recetas, conocer lugares y volver a degustar vinos en estos lugares.

Aquí hay personal experimentado, una carta con botellas seleccionadas de acuerdo a los alimentos y en muchas ocasiones etiquetas que no se venden en otro lado, en resumen, el restaurante ofrece exclusividad.

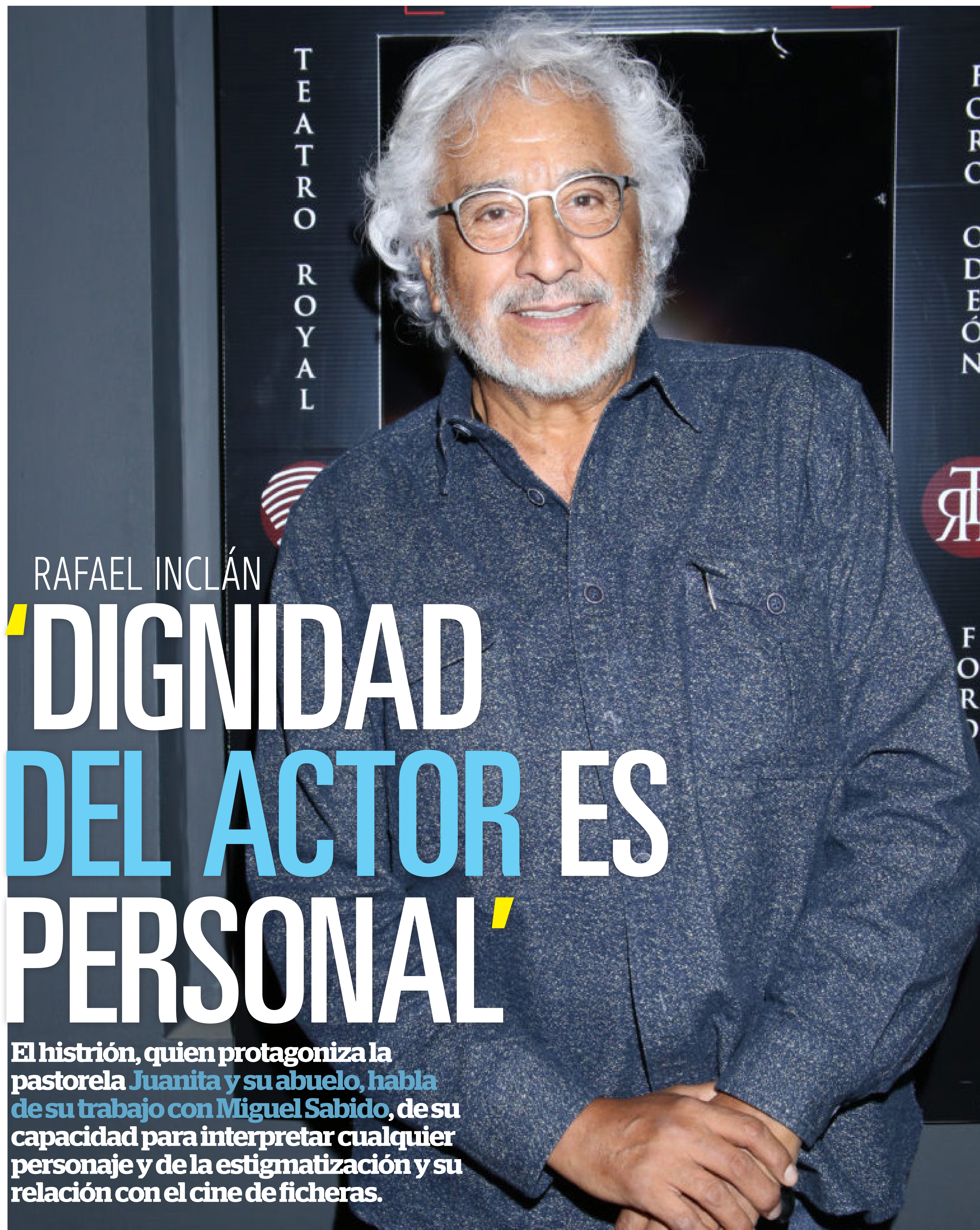
En últimos meses el concepto de *wine bar*, que se orienta sólo a vinos y a que la comida gire alrededor de ellos, atrae a la gente. Sus opciones son mayores a un restaurante e igualmente únicas.

Sin embargo, los centros de consumo también tienen sus "peros". En muchos los precios de las botellas se duplican o triplican al de una tienda, obviamente el costo del servicio va incluido ahí, y además la oferta por copeo no siempre es buena o grande.

No importa donde se beba el vino, mientras se consuma. Yo soy más *#TeamCasa* que *#TeamRest*.

¿Y tú de qué equipo eres?

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM



RAFAEL INCLÁN

'DIGNIDAD DEL ACTOR ES PERSONAL'

El histrión, quien protagoniza la pastorela Juanita y su abuelo, habla de su trabajo con Miguel Sabido, de su capacidad para interpretar cualquier personaje y de la estigmatización y su relación con el cine de ficheras.

Rafael Inclán pide una gelatina en el pasillo de camerinos del teatro San Rafael. El reloj marca las 6 de la tarde, faltan 90 minutos para que entre al escenario a protagonizar la pastorela de Miguel Sabido, Sor Juanita y su abuelo, así que hay tiempo para la entrevista.

Se olvida del refrigerio y amable da acceso a su camerino, donde proyecta la emoción por "trabajar nuevamente con Sabido, nunca lo había hecho en pastorela, pero con él hice El Avaro de Molière cuando empecé esta carrera", dice al iniciar la charla, en la que comparte que su vocación "viene de familia porque todos estaban en esto (la actuación)", por lo que "las carpas, los cabarets y los teatros" fueron el ambiente de su infancia.

En la charla que se produce mientras en el escenario siguen detallando los aspectos de la escenografía y el resto del elenco se prepara para salir a escena, el actor también se da tiempo de recordar su paso por el llamado cine de ficheras, que dice "fue muy estigmatizado, pero bendito sea porque gracias a las ficheras me dieron trabajo los productores".



¿Cómo llega el abuelo que estás interpretando en la pastotela de Miguel Sabido?

Miguel Sabido es un enfermo de nuestras tradiciones y tiene más o menos 30 pastorelas de diferentes tipos. Esta me interesó, en primera, porque trabajar con Sabido te remite a la disciplina escénica. Además es en verso y, con todo respeto, no es el verso de Memo Ríos, es en verso de octasílabos.

Entonces, como actor tienes que estudiar, prepararte, disciplinarte, no puedes soltar una morcilla nada más así, porque tienes que cuadrar el verso; y yo ahí hice dos o tres (risas), espero que el maestro (Sabido) no me las quite.

Nunca había trabajado en una pastorela con Miguel, hice El avaro con él, dos veces, y desde ahí. Sabido es muy estricto, aquí hay 14 bailarines, ocho actores y la enfermedad de Sabido en cuanto al diseño, el trazo, los telones, el vestuario, todo está pintado a mano. Es un gran trabajo el que ha hecho.

Me interesó la idea de esta pastorela porque se toma una licencia como autor, al presentar a Juanita, que va a ser la Décima Musa, o sea Sor Juana; pero aquí a los 10 años, entonces, este abuelo (mi personaje) es el que va llevándola en el otro idioma, tiene cosas muy interesantes, sobre todo este amor por la mexicanidad que nos lo inyecta Miguel, que quiere que la emoción se la lleve el público, ojalá lo logremos.

Y para mi es reto agarrar un personaje tan serio.

Mi carrera se ha significado porque en la noche hacía El Avaro de Molière y en la mañana filmaba El Mofles o una de estas películas tan criticadas, pero tan vistas, entonces me siento como una dualidad, que me gusta porque te obliga a manejar los géneros.

Ahorita estoy haciendo La Semesienta en EU. Es una caricatura de la Cenicienta, lépera, atrevida con Niurka, aquí en vez de los zapatos le miden el brasier porque es el que se pierde en El Palacio (risas).

Dices que te reta, ¿sigue habiendo retos, nervios...?

Sí. Los nervios de estar bien, de no fallar, de no confiarse y de siempre buscar lo que queremos todos los actores, y creo que todos en la vida.

Nosotros queremos agradar al público que paga un boleto, que está invitado, entonces esto nunca se apaga. Yo veo a Sergio Corona, a López Tarso, que aunque no se les note y tengan toda la confianza del público, creo que si hay un sentimiento de tantita inseguridad antes de pisar el foro y antes de que das el primer tono.

¿Las ficheras te marcaron?

Sí y benditas sean porque gracias a ellas me dieron trabajo los productores, parece mentira, pero así fue. Y aparte las ficheras es un mito, muy hasta tonto, porque ese género se hizo en teatro, antes del cine, no más que con un poquito más de ropa, no tan grosero, pero pícaro, siempre se hizo y todos los que llegamos a estas películas tan satanizadas éramos los del teatro, Luis de Alba, Chatannoga, Zayas (Alfonso), Lalo El mimo, Flaco Ibáñez, Nateras, éramos 40 que hacíamos teatro de revista y teatro de vodevil, que le llaman teatro ligero, pero ya los quisiera ver arriba.

¿Ese género te limitó en cuestión de oportunidades?

Más que limitar, no es fácil decir cuál es la fórmula para salir de un género. Pero tuve la suerte de que un productor hermano de Ismael Rodríguez, Roberto, quien tenía una compañía de cine (Películas Latinoamericanas) me diera la oportunidad.

Don Roberto me llevó un día un libreto y me dijo: 'Quiero hacer esto con usted', se llamaba El Billetero, de hace 30 o 40 años, y yo le dije: 'Por qué no se lo da a Gómez Cruz, está perfecto por lo buen actor que es'.

Y me dijo: Hágala usted, porque yo sé lo que hago, y la hice. El Billetero que dirigió José Luis Urquieta, con Pedro Armendáriz y Blanca Guerra, fue la primera, porque vinieron más. Un día Don Roberto le dijo a un director, "Busqué en el interior de Inclán, la mirada, lo trae", y yo dije: 'Pues ojalá'.

Ese fue mi primer parteaguas en ese sentido, después vinieron El Héroe desconocido, Nicotina y más trabajos, pero igual me voy a hacer La Semesienta, porque creo que la dignidad del actor es personal en cualquier género.

JOAQUÍN BONDONI Y AQUILES CHÁVEZ

ÁLVARO CUEVA

La noche del martes pasado estaba poniendo mi arbolito de Navidad, así, como en las películas, timbraron a la puerta, abrí y era Joaquín Bondoni.

En el remoto caso de que usted no lo sepa, Joaquín es uno de los actores juveniles más importantes de México, estelarizó al lado de Emilio Osorio la serie Juntos, el corazón no se equivoca y fue protagonista del fenómeno viral del año: #Aristemo. Imagínese mi cara cuando lo vi llegar con su calendario 2020. Me lo fue a regalar, en persona, a mi casa. ¡No lo puedo creer!

¡Gracias! De veras. ¡Qué detallazo! ¿Pero sabe qué fue lo que más me gustó? La belleza del calendario.

Para cualquier chico de la edad de Joaquín hubiera sido muy fácil sucumbir a la tentación de ofrecer un material muy agresivo.

Joaquín Bondoni 2020 es un calendario precioso, 100 por ciento fresco, positivo, sano, bonito, juvenil y yo me atrevería a decir que lleno de amor. Es exactamente lo que uno esperaría de una estrella como este muchacho.

Tiene sus calcomanías, su poster y una extraordinaria combinación del trabajo de los fotógrafos Alan Espinoza Valderrama, Michel Trevilla Jaramillo, Irvin Avelar y Brayan Becerra, todos, bajo la creatividad de Jackie García.

Sí es un calendario digno de celebrarse y algunas de esas fotos son particularmente espectaculares como la de noviembre, en blanco y negro, frente a un micrófono, o como la de mayo, muy retro, exquisita.

Muchas gracias a Joaquín Bondoni por esta inolvidable sorpresa y yo que usted buscaba este material. Está en sus redes sociales. Le va a encantar. ¡Felicidades!

AVENTURA GASTRONÓMICA

Aquiles Chávez no solo es uno de los chefs más reconocidos de nuestro país, es un personaje mediático maravilloso. Tengo años siguiendo su trabajo, respetándolo y admirándolo.

Como usted sabe, Aquiles tiene un programa en el canal Sony que no hay manera de ver y de no adorar. Se llama Aventura gastronómica.

En él no solo recorre el país y nos abre el apetito. ¡No! Convive con los rockstars de nuestra gastronomía como Betty Vázquez, Daniel Ovadía, Martha Zepeda y Poncho Cadena.

Además, está muy bien producido. Son imágenes de concurso, secuencias fabulosas. Mire, para no hacerle el cuento largo, Aventura gastronómica es el programa perfecto para los que amamos pasear y comer por este bendito país.

Bueno, pues le tengo una noticia de agasajo. Por favor, tome nota. Mañana a las 22:00, la segunda temporada de esta emisión, la que estamos viendo, llegará a su fin.

¿Sabe qué lugar eligió Aquiles para despedirse en grande? El Hotel Xcaret México, uno de mis lugares favoritos en el mundo entero.

Por lo que más quiera en la vida, prográmelo, grábelo, hágale como pueda, pero no se vaya a perder eso porque va a estar de lujo.

Yo no sé si usted esté enterado por adentro del Hotel Xcaret México está Ha', un restaurante del chef Carlos Gaytán, el primer mexicano en ganar una estrella Michelin.

Aquiles estará en Ha', con él. ¿Ya entendió la trascendencia del final de la segunda temporada de Aventura gastronómica?



TOTAL LOOK: FENDI
JOYERÍA Y RELOJ: CHOPARD



LA ACTRIZ ANA VALERIA BECERRIL PROTAGONIZA LAS TENDENCIAS MÁS TOP DEL VERANO, NOS HABLA DE SUS SUEÑOS Y DE SUS FAVORITOS DE MODA

POR AILEDD MENDUET
AILEDD.MENDUET@ELHERALDODEMEXICO.COM

Ana Valeria Becerril se ha vuelto una de las actrices favoritas gracias a su talento y carisma. Comenzó su carrera con apenas 15 años y su primera película, *Las hijas de Abril*, al lado del premiado director Michel Franco, la llevó al Festival de Cannes, pues el filme fue galardonado con el Premio del Jurado, y más tarde ella sería reconocida como Revelación Femenina en los premios Ariel. Así empezó su camino por la industria, y hoy a sus 26 años, ha participado en diversos proyectos como *Control Z*, *Las Bravas* y su reciente obra de teatro, *Lobas*.

En entrevista para **Panorama**, Ana Valeria nos contó que su pasión por la actuación empezó ya sobre un escenario. "Mariana Gándara, una gran dramaturga y directora de teatro, me invitó a hacer una lectura dramatizada, y mientras veía a los demás actores y actrices maquillarse, calentar su cuerpo, su voz. Mientras veía a los técnicos ajustar las luces, al público entrar, supe que eso era lo que quería hacer el resto de mi vida", recordó. Asimismo, la actriz nos compartió que su mayor aprendizaje hasta ahora en estos años de carrera ha sido "la paciencia, la resiliencia y que siempre hay algo nuevo que aprender y trabajar".

Sin duda, Becerril ha luchado por conquistar sus sueños, y su mejor consejo para aquellos que están en el camino es: "Probablemente no sea fácil, probablemente no lo consigan a la primera, o a la segunda o tercera. Pero siempre se está un pasito más cerca".

Su más reciente proyecto fue la obra de teatro *Lobas*, y sobre lo

TOP TRENDS

MUCHO COLOR
• El rosa, naranja, azul, y verde, son nuestros favoritos. Opta por llevar un *look* monocromático o bien en algún accesorio.

ESTAMPADOS
• ¿El mismo estampado hasta en la toalla? ¡Sí! Apuesta por llevar un *print* en un conjunto de dos piezas e incluso en los accesorios como la bolsa.

BUCKET HAT
• Nuestros sombreros favoritos para esta temporada. Si quieres darle un giro, busca un material distinto o con aplicaciones como perlas.

FOTOS: DIEGO FIERCE PARA BLOOM ESTUDIO/ MAQUILLAJE Y PEINADO: LEONEL URDANETA PARA REVLON MÉXICO Y HOT TOOLS/ LOCACIÓN: HOTEL VOLGA



TOTAL LOOK: DIOR
JOYERÍA: JACOB & CO



TOTAL LOOK: CHANEL
JOYERÍA: MESSIKA



MASCADA Y SHORTS: LONGCHAMP
ARETES: MESSIKA



CAMISA Y PANTALÓN: FERRAGAMO
COLLAR: MESSIKA

ESENCIALES DE MODA DE ANA VALERIA

¿Cómo defines tu estilo?
• Sencillo, cómodo. Poco a poco aprendo más sobre moda y me gusta mucho.

¿Cuál dirías es tu mejor consejo de moda?
• Que la ropa está para ti, no tú para la ropa. Usa lo que te haga sentir cómoda.

¿Qué accesorio es tu favorito para el verano?
• Un lindo *bucket hat* y unos buenos lentes.

¿Hay alguna tendencia que sea tu favorita en este momento?
• Me encantan los *crop tops*.

¿Cuál es tu outfit favorito para unas vacaciones en la playa?
• En la playa, un vestido vaporoso súper cómodo

¿Prefieres mucho color o neutros?
• Neutros siempre.

¿Traje de baño completo o biki?
• Bikini

¿Tu perfume favorito para el verano?
• Light Blue Intense de Dolce & Gabbana

que más le gusta de este formato nos dijo, "el proceso de ensayos, de creación de personajes. Y que puedo estar en contacto directo con el público", a lo que agregó que fue "una revolución para mí. Fue mi reencuentro con el teatro, lleno de amor, de compañerismo y amistad". Al cuestionarla si hay algún género en el que le gustaría incursionar nos confesó que, "me encantaría hacer cine de época, cualquier género en realidad (risas)".

Por supuesto le quedan muchos sueños por cumplir, y uno de ellos es "quiero viajar mucho con mi trabajo y en general explorar lo más que pueda actoralmente", compartió Ana Valeria, quien nos dijo que hoy en día ya hay todo para ver en pantalla, "los contenidos están hechos. Creo que más bien hay que preguntar a qué se le tendría que dar mejor difusión. El cine independiente mexicano es maravilloso, aclamado internacionalmente, ¿por qué nosotros no lo vemos, no lo conocemos?".

Nuestro país cada vez toma más fuerza en esta industria, a lo que la actriz comentó "creo que ya se ve a México cómo un país fuerte para producir, lleno de talento e historias increíbles. Y creo que seguirá creciendo". Algo que también está cambiando es todos esos estereotipos que veíamos en pantalla, "poco a poco sí han cambiado. Y para eso ha sido fundamental que mujeres y disidencias ocupen puestos que antes sólo estaban destinados a un sector. Que sean guionistas, fotógrafas, productoras, directoras...", aseguró Becerril.

OBJETO CLAVE

MASCADAS
• Son un básico, podrás usarlas en tu bolso, como top, como pareo o en el cabello. El complemento ideal para tu *look* playero.



PLANTEMOS MÁS ÁRBOLES

Todos hemos vivido la **ola de calor**, no importa el estado ni la zona. Y la noticia es que este es el verano más fresco del resto de nuestra vida. La realidad es que es normal que el planeta se vaya calentando, el problema es la rapidez y la intensidad con la que está sucediendo derivado de la crisis climática provocada por la actividad humana. Lo más preocupante de todo es que hemos roto récord de las temperaturas más altas registradas.

Las temperaturas de este año son un evento sin precedentes donde se juntó la tormenta perfecta. El creciente **aumento de temperaturas** por el cambio climático y el patrón "El Niño", que generalmente sucede cada par de años. Este patrón se caracteriza por modificar las temperaturas en corrientes marinas en el área del Océano Pacífico, este fenómeno lleva años sucediendo y en años recientes combinado con el cambio climático, aumentos de temperatura sin precedentes.

Aumentos tan drásticos de temperatura pueden llevar a **incendios forestales**, disrupciones del sistema eléctrico, huracanes con mayor potencia, a un aumento de turbulencia en vuelos, sequías en lagos y ríos, hospitalización de personas adultas o niños por golpes de calor o deshidratación.

Suena como un escenario catastrófico y una parte de mi quiere pintarlo así para que todos empecemos a tomarnos un poco más en serio la situación. Pero, creo que si estás leyendo esto y llevas meses leyendo mis columnas, ya tienes en la mente la curiosidad de empezar a **cambiar hábitos**. Así que les empezaré a dar unos cuantos *tips* de lo que podemos hacer para disminuir el impacto de las siguientes olas de calor.

Plantemos más árboles, así de sencillo. Se han hecho varios estudios donde se ha analizado la misma zona con las mismas condiciones climáticas, sólo con diferentes **proyectos de reforestación** y se pueden lograr medir hasta tres grados de diferencia entre ambas zonas. Las olas de calor vinieron para quedarse hasta el 2060, así que es necesario que empecemos a ejecutar medidas efectivas que las hagan más llevaderas.

Existe una gran diferencia de temperatura entre las áreas rurales que tienen mayor densidad de árboles y las zonas urbanas. Estas áreas generan una cosa llamada **"isla de calor urbano"**, donde según *NATGEO*, se crea un calor adicional por la falta de vegetación, el escape de los aires acondicionados, el asfalto y materiales de construcción.

Plantemos más árboles, no sólo disminuyen la temperatura del área protegiendo con sombra a quien se para debajo, ayudan a la captación de agua, incentivan a la biodiversidad y lo más importante, son la máquina más perfecta de captación de CO_2.

#GUÍADELENTES

SUNNIES

EL ACCESORIO QUE NUNCA PUEDE FALTAR SON UNOS LENTES DE SOL Y AQUÍ TE DECIMOS LAS FORMAS MÁS *COOL* Y QUE MEJOR VAN CON TU ROSTRO

POR AILEDD MENDUET ● AILEDD.MENDUET@ELHERALDODEMEXICO.COM



RECTANGULARES
ESTA TEMPORADA SE DISTINGUE POR COLORES COMO EL ROSA, NEONES Y PASTELES. ESTE TIPO DE LENTE LE VA MEJOR A LOS ROSTROS OVALADOS Y REDONDOS.
GUCCI, $4,588

REDONDOS Y OVALADOS
AMAMOS ESTA FORMA QUE NOS DA UN AIRE RETRO. ESTE ESTILO VA MEJOR PARA ROSTROS CUADRADOS, ASÍ COMO DE CORAZÓN.
DOLCE & GABBANA, $6,859





CAT EYE
UN ESTILO CLÁSICO QUE ESTA TEMPORADA SE CARACTERIZA POR SER MÁS DRAMÁTICO. ESTA FORMA ES PERFECTA PARA ROSTROS ALARGADOS, OVALADOS Y DIAMANTE.
VERSACE, PRECIO PUNTO DE VENTA

CUADRADOS
ES IDEAL PARA UN ESTILO ATEMPORAL, OPTA POR DISEÑOS Y COLORES NEUTROS. ESTOS LENTES SON PERFECTOS PARA ROSTROS OVALADOS Y REDONDOS.
SAINT LAURENT, $10,580





OVERSIZE
ESTA TEMPORADA OPTA POR VERSIONES DRAMÁTICAS ESTILO MÁSCARA, GOGGLES O AVIADOR. ¿LO MEJOR? SON IDEALES PARA TODO TIPO DE ROSTROS.
VALENTINO, PRECIO PUNTO DE VENTA

VESTIDO MIDI
• Los vestidos serán tus grandes aliados, si quieres algo no tan corto el estilo midi será una opción elegante y muy *cool*. Como Chantal Trujillo puedes optar por llevarlo en un color vibrante y en tendencia como lo es el magenta. Un *look* sencillo de crear y con el que te verás increíble.


@CHANTALTRU

TODO BEIGE
• Un color que sin duda nos evoca frescura es el blanco, o bien, los crudos. Nuestro favorito es un traje, ya sea blazer y pantalón, o chaleco y pantalón. Aunque amamos la propuesta distinta de Fer Millán con un top y bermudas, combinado con accesorios en tonos metálicos.


@FERMILLAN

#STREETSTYLE

INSPIRACIÓN BAJO EL SOL

¿TE QUEDAS EN LA CIUDAD Y NO SABES QUÉ USAR EN ESTOS DÍAS CALUROSOS? TE DEJAMOS CUATRO LOOKS QUE PODRÁS USAR COMO INSPIRACIÓN O RECREAR DE MANERA SENCILLA DE ALGUNAS DE NUESTRAS *IT GIRLS* FAVORITAS

POR AILEDD MENDUET • AILEDD.MENDUET@ELHERALDODEMEXICO.COM FOTOS: ESPECIAL

EXTRA SMALL
• Si las minifaldas son lo tuyo este es el momento de sacarlas. Una mini de mezclilla será un gran básico para combinar con todo. Como Paola Alberdi puedes usarlo con una t-shirt, un saco ligero y un par de tacones bajos para un atuendo cómodo y con mucho estilo.


@PAOLAALBERDI

PANTALÓN CARGO
• De las tendencias más fuertes de la temporada, puedes optar por llevarlo como Michelle Salas en una tela ligera con una chamarra a juego, un top tejido, unas sandalias de piso cómodas y un bolso *statement* que eleve tu *look*. Un consejo, mantén todo en tonos neutros como el beige, blanco y café para una vibra más veraniega y ligera.


@MICHELLESALASB

ENTRE TELAS

POR BEGOÑA COSÍO

@begocosio



MODA

ENCUENTRA TU NICHO

Llego un poco tarde a conocer la historia de **Kern Lima**, pero es de lo más inspiradora, y la platico por aquí porque todo el mundo debería de conocerla.

Llegué a ella gracias a *The Mel Robbins Podcast*, autora de *best sellers* como *The High 5 Habit* y *The 5 Second Rule*, en donde invita a la empresaria a **contar su historia**.

Vamos a empezar con algunos números para que entendamos la importancia de los **productos de belleza**. Esta industria genera más de 100 mil millones de dólares en ingresos. Tan sólo el cuidado de la piel llegará a 177 mil millones para el 2025. Durante 2022 las empresas dedicadas a la belleza gastaron 7.7 mil millones en publicidad. Y los minoristas de cosméticos empiezan a reportar 17.09 mil millones en ventas *online*.

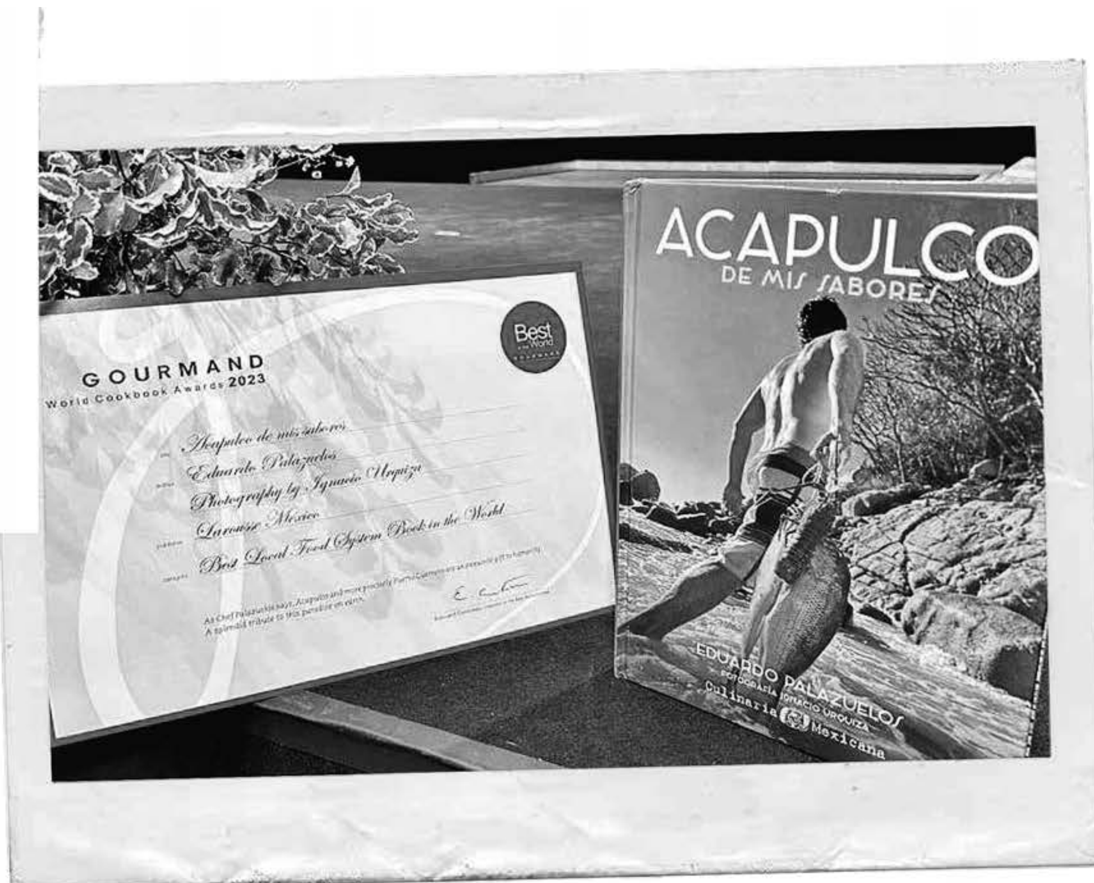
Es muy curioso, pero nada sorprendente, que el norte de Asia se lleva el primer lugar como el mayor mercado de belleza y cuidado personal, y en el *pay* se lleva más de un tercio en el mercado. Por su puesto a la cabeza se encuentra China, como el líder en la región.

Aunque muchas firmas de belleza vienen del Viejo Continente, sobre todo de Francia, el **mercado europeo** apenas alcanza el 22 por ciento del *market share*, y lo supera Norteamérica con un 26 por ciento.

Pero en el cuidado de la piel, belleza y maquillaje, hay nicho para todos. Esto nos regresa a la inspiradora historia de Kern Lima. Una mujer que por un problema de piel empezó una firma que hoy es de las más **reconocidas**. Es cofundadora y ex directora ejecutiva de IT Cosmetics, conocida por sus productos innovadores y su enfoque en la inclusión. La trayectoria de Kern Lima hacia el éxito y la cima definitivamente no fue nada fácil. Le diagnosticaron rosácea cuando era jóven y luchó por encontrar un maquillaje que funcionara para su **sensible piel**.

Esta pésima experiencia la llevó a fundar IT Cosmetics con el único objetivo de crear productos que pudieran **ayudar a otras mujeres** con este tipo de problemas de la piel.

Su éxito fue tal que L'Oréal la adquirió por mil 200 millones de dólares en agosto de 2016, y ella junto con su esposo se quedaron al frente. Cosa rara cuando pasan este tipo de adquisiciones. Hay tres cosas que admiro de Lima: la primera es que se ha centrado en **la inclusión**. Los productos de IT Cosmetics están diseñados para todos los tipos y tonos de piel. En segundo lugar, ha enfatizado la importancia de la educación. Para ayudar a las mujeres a aprender sobre su piel y cómo cuidarla. Finalmente, ha desafiado los estándares de belleza poco realistas que a menudo promueve la industria de la belleza. Se ha pronunciado en contra de la manipulación de imágenes, y ha alentado a las mujeres a abrazar su belleza natural.



● HISTORIA DEL PUERTO. Con recetas del chef Eduardo Palazuelos.





● ÉXITO. Mariana Orozco, Verónica Rico y Gerardo Guerrero.

#GourmandWorld CookbookAwards

MÉXICO ARRASA EN SUECIA

LOS LIBROS "ACAPULCO DE MIS SABORES" Y "COCINA MUCHO, DESPERDICIA POCO, Y AHORRA MÁS", ENTRE LOS MEJORES DEL MUNDO

REDACCIÓN
GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: CORTESÍA CULINARIA MEXICANA

El pasado 27 de mayo se llevó a cabo la 28 edición de los Gourmand World Cookbook Awards. La sede de este año fue Umeå, una pequeña ciudad en Suecia que, sin embargo, alberga la biblioteca de libros gastronómicos más grande del mundo.

Los Gourmand World Cookbook Awards tienen la intención de reconocer a las mejores publicaciones culinarias a nivel internacional. Las categorías galardonadas van desde "Mejor libro de coctelería" y "Libro sobre celebridad".

PUNTOS CLAVE

1 ● El mejor libro de cocina del mundo lo obtuvo "Aguacate", de Deborah Holtz.

2 ● El Mejor libro de cocina regional del mundo fue para "Acapulco de mis Sabores".

3 ● Mejor revista gastronómica: "Almanaque de la Cocina Nacional Coleccionable IX".

MIL NOMINADOS EN LAS CATEGORÍAS PARTICIPANTES.

27 DE MAYO SE LLEVÓ A CABO LA CEREMONIA EN SUECIA.

Según la página oficial del sitio, más de mil nominados participaron en esta selección.

Este 2023, el mejor libro de cocina del mundo lo obtuvo "Aguacate", de Deborah Holtz.

Culinaria Mexicana se hizo acreedor a dos primeros lugares: el primero, Mejor libro de cocina regional del mundo, por el libro "Acapulco de mis Sabores". Se trata de un libro sobre la historia gastronómica del puerto de Acapulco, con recetas del chef Eduardo Palazuelos. El libro fue editado por Dulce Villaseñor, coordinado por Claudio Poblete y cuenta con la fotografía de Ignacio Urquiza y diseño de Marcela Morales.

Además, el premio de Mejor revista de gastronomía del mundo fue para el "Almanaque de la Cocina Nacional Coleccionable IX, Gastronomía Consciente", editado también por Culinaria Mexicana, en conjunto con Despacho Gastronómico y con la foto de Fernando Gómez Carbajal.

Otro de los libros premiados fue "Grandes chefs mexicanos: Fuego", editado por Larousse Cocina, el cual fue acreedor del segundo lugar en la categoría Barbecue. En esta edición de los Gourmand Awards, Larousse Cocina fue ganadora como la Mejor editorial del mundo de 2023.

Su libro "Cocina mucho, desperdicia poco y ahorra más", fue galardonado en la categoría al Mejor libro de comida *zero-waste*. Escrito por Mariana Orozco, se trata de una obra que ha roto récords de ventas.

También el libro "Del Campo", de Comedor Santa María, con fotografía de Ignacio Urquiza, editado por Ámbar Ediciones, se hizo acreedor a un reconocimiento. Mientras que el segundo lugar en su categoría fue: "En casa con JoseRa", de José Ramón Castillo, editado por Planeta.



● TRADICIÓN. Este postre es uno de los favoritos en las celebraciones.

EL LADO DULCE DE BRASIL

EN ESTA OCASIÓN TE COMPARTIMOS LA RECETA DEL POSTRE TRADICIONAL DE ESTE PAÍS, EL CUAL PREPARAN PARA CASI TODAS SUS FIESTAS. UN PLATO DULCE MUY FÁCIL DE PREPARAR Y QUE, ADEMÁS, ES DELICIOSO

POR RICARDO HERNÁNDEZ - CHEF
GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

BRIGADEIROS

INGREDIENTES:

- 350 g de leche condensada.
- 40 g de mantequilla.
- 2 cucharadas de cocoa en polvo.
- Fideo de chocolate, cantidad suficiente.

PROCEDIMIENTO:

● En una olla fundir una pequeña porción de mantequilla, agregar toda la leche condensada y mover a fuego bajo evitando que se queme en el fondo.

● Agregar el resto de la mantequilla y la cocoa en polvo. ● Continuar a fuego bajo mezclando de manera envolvente hasta que la consistencia se vuelva muy espesa y se despegue del fondo a manera de una masa pegajosa. ● Dejar enfriar, colocar mantequilla en las manos para poder manipular la masa. ● Hacer pequeñas bolitas de 25 gramos, y decorar con los fideos de chocolate.

¡Disfrutar!



ESCANEA Y VE EL VIDEO DE ESTA RECETA.



PUJOL, en constante evolución

EL CHEF JESÚS DURÓN NOS HABLA DEL ÉXITO DE ESTE EMBLEMÁTICO RESTAURANTE

POR *MARICHUY* GARDUÑO
MARIA.GARDUNO
@ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: GUILLERMO O'GAM

En el 2000, Enrique Olvera fundó Pujol. Desde entonces, pone especial atención en la calidad y en las técnicas ancestrales de la cocina mexicana. Es el mejor restaurante de México y está en el *top ten* de The World's 50 Best Restaurants.

Actualmente, la dirección de la cocina la lleva el chef Jesús Durón, quien con una amplia experiencia es quien sigue con la evolución y continuidad del legado de Olvera.

"Lo que más admiro de Enrique Olvera es su templanza, tiene la capacidad de tomar decisiones correctas en un tiempo récord. Admiro su atención por los detalles, no es simplemente un chef que cocina, sino un profesional que observa todo alrededor", expresó el chef de 35 años.



META

"MI SUEÑO GASTRONÓMICO ES LOGRAR TENER UN SITIO CON TRES ESTRELLAS MICHELIN".

JESÚS DURÓN, *chef.*

Gracias a sus habilidades gastronómicas, Jesús Durón ha logrado mantener una perfecta comunicación con el creador de Pujol, "desde que comenzamos, hace dos años esta nueva etapa, Enrique ha sido claro en lo quiere hacer en Pujol. Todo ha sido fluido entre nosotros y con base en eso llegamos a una filosofía que hay que conservar", destacó Jesús.

El chef Durón sabe que Pujol no es un restaurante estático, sino un sitio que se encuentra en constante movimiento, por ello siempre está creando. "Tengo completa libertad para crear en Pujol. Hace tiempo que el chef Olvera y yo nos conocemos, cuento con las bases que juntos hicimos para que al final pueda navegar un poco solo", reveló Durón, quien ya tiene cinco años de pertenecer a Grupo Pujol.

En cuanto a la evolución más notoria que ha tenido Pujol en los últimos años, el cocinero cuenta que ha sido el trato al ingrediente, "la forma de cocinar ha sido la evolución más latente. La relación con los productores es más cercana. Además, el respeto hacia el producto y los productores", explicó el chef.

TRABAJO



"EL ÉXITO DE PUJOL RADICA EN LA CONSTANCIA, EL CUIDADO Y LA PROYECCIÓN A LARGO PLAZO".

ENRIQUE OLVERA, *chef.*

REFERENTES DE JESÚS DURÓN

"Enrique Olvera es mi maestro. También, trabajé con el chef Alexandre Couillon, quien posee tres estrellas Michelin en La Marine, con él aprendí la pasión por la cocina", expresó Durón.

Para Jesús los platillos en Pujol se rigen por lo que la naturaleza tiene disponible. Por ello, considera que la cocina de este restaurante no tiene secretos. "Considero que la alta cocina hoy está dirigida a cosas más profundas que el final en un plato, va enfocada hacia lo que hay detrás de los productos".

Finalmente, el chef Jesús Durón aseguró que luchará porque Pujol logré ser el mejor restaurante del mundo.

ESCANEA Y LEE MÁS SOBRE ESTE TEMA.

HERALDO DIGITAL



FOTO: ARCHIVO

#TEXTOSDECOCINA

LLEGAN LOS PANCHOS A LAS LIBRERÍAS

• La historia del restaurante Los Panchos llegó a librerías. A partir de ahora, ya podrás encontrar esta obra editorial en tiendas físicas y el catálogo en línea. Este lugar es un icónico de la CDMX fundado en 1945, con una especialidad en cocina tradicional mexicana y carnitas. **REDACCIÓN**

#COCINEROS

BIENVENIDA A JAVIER GARCÍA CERRILLO



FOTO: CORTESÍA

• Bajel le da la bienvenida al chef Javier García Cerrillo con un concepto centrado en las brasas que promete un viaje de sabores por el mundo, con platillos que combinan un estilo relajado con técnicas de la alta cocina. **REDACCIÓN**



FOTO: ARCHIVO

#VINOS

• **MÉXICO CELEBRA QUE UN** VINO MEXICANO DEL VALLE DE GUADALUPE SE HAYA UBICADO COMO EL MEJOR CALIFICADO DE TODO EL MUNDO EN EL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2023 CELEBRADO RECIENTEMENTE EN CROACIA. **REDACCIÓN**

GRUPO EDITORIAL HERALDO DE VERACRUZ

SÍGUENOS EN:



LA MEJOR INFORMACIÓN AL MOMENTO





WWW.ELHERALDODEVERACRUZ.COM.MX



#ESTILO

MARCAS DE ALCURNIA

AQUELLAS QUE SON ATEMPORALES Y PASAN DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN

POR BRENDA JAET

@BRENDA-JAETK

Marcas van, marcas vienen. Algunas son el *capricho millonario* del momento, todo mundo las trae puestas, son difíciles de conseguir, se agotan en todos lados y, de pronto, desaparecen. En cambio, hay otras que prevalecen en el tiempo, no se agotan y no pierden valor. Se posicionan en la mente del consumidor de generación en generación como una marca de calidad, como un producto en el que vale la pena invertir. Algo que hay que tener en tu clóset sí o sí.

La semana pasada tuve el gusto de conocer a Olivier Cassegrain, nieto del fundador de la marca Longchamp, quien ahora es el director general. Todos conocemos sus bolsas, excelentes para viajar y multifuncionales. Lo que pocos saben es que la historia comienza en 1930 en lo que hoy es Champs Elysées en París, con una tienda de tabaco, innovando en productos de piel para guardar el tabaco, después carteras y porta pasaportes, y en 1961, abrió una tienda de maletas en el aeropuerto de París que resultó todo un éxito. Crearon la bolsa Pliage, la más popular y que todos conocemos. Olivier me platicó que se han vendido más de 40 millones de estas bolsas mundialmente, la primera fue negra pero ya hay de todos los colores.

Actualmente hicieron una edición especial mexicana, color amarillo y con un aguacate. Ahora han innovado utilizando materiales cien por ciento reciclados, además de tener fuertes políticas de ética en toda la cadena de producción, así como también dentro de su ambiente laboral.

Otro aspecto difícil de encontrar hoy en el mercado de la moda son marcas de alcurnia como Longchamp que sigan siendo operadas por las mismas familias que las crearon. El ADN sigue vivo en estas marcas. Con grupos como LVMH y Kering resulta muy difícil competir y seguir siendo independiente. Pero ahí siguen: Dolce & Gabbana, Chanel, Hermès, Prada, Missoni, Salvatore Ferragamo, Armani, Ralph Lauren.

Para que una marca se mantenga relevante en el tiempo, necesita tomar en cuenta varios aspectos:

1. Mantener una identidad de marca sólida, distintiva y coherente a lo largo del tiempo.
2. Tener innovación constante.
3. Calidad excepcional, en productos y servicio.
4. Excelente experiencia del cliente, física o en línea.
5. Adaptación al cambio. El mundo no es estático.
6. Un *marketing* estratégico, para comunicar la emoción, exclusividad y prestigio de la marca constantemente.

Un punto muy importante que hoy se necesita es crear un vínculo con el cliente. Existen muchas herramientas que antes no había para hacerlo y la comunicación es fundamental para el éxito. Ya no hay lugar para esos diseñadores que viven alejados de su cliente, hoy tienen que conversar, ver qué necesitan, ahí está el éxito. La moda se nutre de la información que da el cliente.

Así que ya sabes que hacer si quieres crear una marca que perdure en el tiempo y no sea sólo un capricho de una temporada. ■

VÍNCULO
• Es importante que las marcas se mantengan en contacto con sus clientes, hoy ya existen diversas herramientas para hacerlo.

ETERNO
• El legado de una marca depende de su calidad, innovación adaptación y trato al cliente.



EL HERALDO DE MÉXICO
ARTES

FRANCIS LAMB
ARTISTA VENEZOLANA RADICADA EN MÉXICO DESDE HACE 10 AÑOS. SUS OBRAS EXPLORAN LO FEMENINO Y SUS MÁS INTENSOS SENTIMIENTOS.
IG: ARTBYFRANCISLAMB

POR AZANETH CRUZ
AZANETH.CRUZ
@ELHERALDODEMEXICO.COM

#WORLDPRESSPHOTO

El mundo en IMÁGENES

LA EXPOSICIÓN DEL PRESTIGIOSO CONCURSO FOTOGRÁFICO SE PRESENTA EN EL MUSEO FRANZ MAYER, CON LAS OBRAS GANADORAS

El retrato de Khalil Ahmad, un niño afgano de 15 años cuyo riñón fue vendido por sus padres para alimentar a la familia (*El precio de la paz en Afganistán*, de Mads Nissen), ganador en la categoría de Reportaje gráfico; y la historia de Iryna Kalinina, de 32 años, una mujer ucraniana embarazada que perdió la vida en el hospital tras la invasión rusa (*Ataque aéreo al hospital de maternidad de Mariúpol*, de Evgeniy Maloletka), reconocida como la Foto del año; son algunas de las historias captadas por el lente de los ganadores del World Press Photo 2023.

La exposición, que se titula como el prestigioso concurso, permanece hasta el 8 de octubre en el Museo Franz Mayer, donde se exhiben 120 imágenes que narran importantes historias en torno a la guerra, la cultura, la identidad, la migración y la crisis climática en el mundo.

En conferencia de prensa, Martha Echevarría, representante del World Press Photo en México, compartió que uno de los tópicos más abordados en esta edición fue el calentamiento global y sus consecuencias.

"Hay proyectos que hablan sobre la falta de agua, las inundaciones, las sequías y las energías renovables; el mundo está preocupado por los efectos de la crisis climática y por las acciones desmedidas del hombre en contra de la población humana, animal y vegetal", explicó.

Giovana Jaspersen, titular del Museo Franz Mayer, señaló que la muestra es "una ventana al diálogo" y es el encuentro "que permite reconocernos a través del otro sin importar la ubicación geográfica, y generar empatía y conciencia sobre acontecimientos que necesitan de la conciencia social".

Y recordó que el museo alberga, desde 1999, la exposición que ha generado comunidad entre sus visitantes, quienes "casi con ritualidad, la visitan cada año".

Cristopher Rogel Blanquet, fotoperiodista mexicano galardonado por *Hermoso veneno*, que aborda las malformaciones congénitas provocadas por el uso de agroquímicos en el cultivo de flores en Villa Guerrero, Estado de México, compartió que para él, "todos se trata de contar una historia".

24 PROYECTOS FUERON LOS GALARDONADOS.

100 PAÍSES ALBERGAN LA MUESTRA.

1999 PRIMER AÑO EN MONTARSE EN MÉXICO.

1955 AÑO DE INICIO DEL CONCURSO DE FOTOGRAFÍA.

MÁS DATOS CLAVE

1. Cristopher Rogel continúa hasta 2024 con su proyecto sobre el uso de agroquímicos.
2. Entre los ganadores se encuentran fotoperiodistas de Argentina, Australia y Bélgica.
3. El certamen recibió más de 60 mil fotografías, de más de 3 mil fotoperiodistas del mundo.
4. Participaron fotoperiodistas de 127 países, incluido México; con un ganador.

Horoscopos

ACUARIO 21 ene - 19 feb
Es normal tener momentos de bajón, no debes torturarte a ti mismo por ello. Aprovecha el fin de semana para desconectar de todo lo que te preocupa...

PISCIS 20 feb - 20 mar
Estás deseando que llegue el fin de semana para poder desconectar de esos problemas que no te dejan descansar ni un momento. Queda muy poco...

ARIES 21 mar - 20 abr
Aunque te han dicho en un millón de ocasiones que no ibas a conseguirlo, tú no te has rendido. Has seguido avanzando, mirando hacia delante sin miedo...

TAURO 21 abr - 21 may
Hoy te resultará imposible concentrarte en tus obligaciones, tienes que destruir esos muros que te impiden centrarte en lo verdaderamente importante ahora, te están impidiendo avanzar...

GÉMINIS 22 may - 21 jun
Has recuperado esa forma de ser que siempre has tenido, has pasado por una época complicada en la que no te sentías tú mismo, pero eso se terminó...

CÁNCER 22 jun - 23 jul
No estás en el mejor momento para derrochar sin pensar en el futuro, cuanto más tiempo pasa más crecen tus necesidades, ya no te vale el mismo presupuesto que antes...

LEO 24 jul - 23 ago
No acabas de deshacerte de todo lo malo que lleva acompañándote desde hace tanto tiempo. No tiene sentido seguir pasándolo mal de esa manera, tienes que liberarte...

VIRGO 24 ago - 23 sep
El fin de semana ha llegado y es el momento de dejar de preocuparte por las cosas a las que tienes que dedicarte durante el resto de los días y disfrutar...

LIBRA 24 sep - 23 oct
No puedes pasarte la vida pidiendo ayuda económica a tus seres queridos, tienes que empezar a ser más responsable, dejar de depende esa manera de los demás...

ESCORPIÓN 24 oct - 23 nov
Para poder superar los problemas que tienes, debes encontrar la estabilidad emocional que tanto se te está resistiendo, no puedes guiarte únicamente por tus impulsos...

SAGITARIO 24 nov - 21 dic
Últimamente no tienes tiempo para nada y menos para dedicarte a ti mismo, es lo que más falta te hace en estos momentos. Tienes que organizarte mejor para conseguirlo...

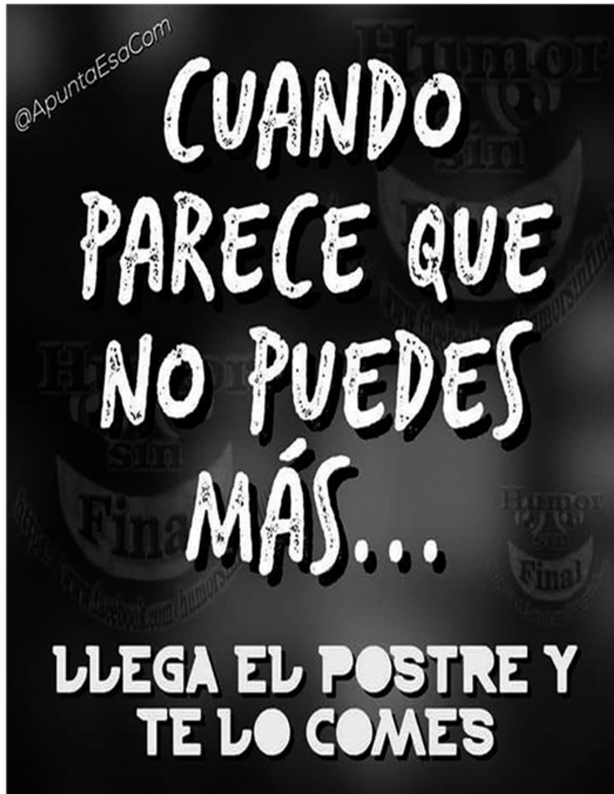
CAPRICORNIO 21 dic - 20 ene
Has decidido dejar de ocupar tanto tiempo en pensar en tus problemas y aprovechar más las horas que puedas en disfrutar. Estás cansado de...

EL HERALDO DE COATZACOALCOS

Galería de Entretenimiento

¿SABÍAS QUE...

las mujeres oyen mejor que los hombres?



V	L	M	T	G	U	J	P	C	W	Z	V	Y	H	I
O	A	D	E	I	S	T	U	A	Y	C	D	V	P	H
U	C	X	P	F	G	I	C	L	N	A	C	U	T	A
U	Q	O	F	B	K	R	J	O	C	G	C	S	Y	K
H	R	O	P	I	U	J	E	I	W	S	A	X	M	U
H	F	Q	D	A	F	A	R	I	J	M	M	N	F	V
A	I	T	F	D	S	G	L	W	K	C	E	T	L	H
Z	I	E	V	Y	W	U	J	L	J	Z	L	G	L	P
Z	C	A	N	R	T	A	X	H	E	C	L	E	Y	A
Q	K	M	S	A	D	R	A	O	R	Q	O	R	B	S
W	P	Q	O	X	L	Z	C	Q	Y	N	F	O	F	D
W	A	Q	N	N	O	T	Y	T	U	A	S	R	N	I
E	U	L	O	R	O	H	O	Q	S	O	O	K	N	Q
F	U	G	W	L	Z	E	T	N	A	F	E	L	E	S
F	Q	L	P	T	F	S	D	U	Q	I	Y	N	X	V

CAMELLO
ELEFANTE
HIENA
JAGUAR
JIRAFA
LEON
LORO
MONO
OSO
SAPO
TIGRE
TUCAN

COMPRALO YA
ANÚNCIATE YA!
Disfruta de la mejor información
¿Estás listo para más?
2140144 / 40264 / 41261
public.elheraldocoatza@hotmail.com
EL HERALDO DE COATZACOALCOS
Y a los Guízar ¿quién los para?

SORTEO MAYOR No. 3958

Con premio principal de $21,000,000.00

EN TRES SERIES DE $7,000,000.00 CADA UNA

LOTERÍA NACIONAL

LISTA OFICIAL DE PREMIOS, APROXIMACIONES, CENTENAS Y TERMINACIONES.

Síguenos en nuestras redes sociales

CONSTANDO ESTE SORTEO DE 3 SERIES, EL POSEEDOR DEL BILLETE COMPLETO, (3 SERIES), OBTIENE 3 VECES EL IMPORTE DE CUALESQUIERA DE LOS PREMIOS QUE APARECEN EN EL PRESENTE REPARTO.

NUMEROS - PREMIOS

CENTENAS

00001 . 3,000.00
00044 t 1,200.00
00143 . 3,000.00
00144 t 1,200.00
00237 . 3,000.00
00244 t 1,200.00
00291 . 3,000.00
00344 t 1,200.00
00444 t 1,200.00
00491 . 3,000.00
00544 t 2,000.00
00644 t 1,200.00
00664 . 3,000.00
00671 . 3,000.00
00744 t 1,200.00
00776 . 3,000.00
00844 t 1,200.00
00873 . 3,000.00
00944 t 1,200.00
00975 . 3,000.00

1 MIL

01006
$8,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Segundo Premio.

01044 t 1,200.00
01144 t 1,200.00
01235 . 3,000.00
01244 t 1,200.00
01284 . 3,000.00
01344 t 1,200.00
01373 . 3,000.00
01423 . 3,000.00
01444 t 1,200.00
01501 c 1,600.00
01502 c 1,600.00
01503 c 1,600.00
01504 c 1,600.00
01505 c 1,600.00
01506 c 1,600.00
01507 c 1,600.00
01508 c 1,600.00
01509 c 1,600.00
01510 c 1,600.00
01511 c 1,600.00
01512 c 1,600.00
01513 c 1,600.00
01514 c 1,600.00
01515 c 1,600.00
01516 c 1,600.00
01517 c 1,600.00
01518 c 1,600.00
01519 c 1,600.00
01520 c 1,600.00
01521 c 1,600.00
01522 c 1,600.00
01523 c 1,600.00
01524 c 1,600.00
01525 c 1,600.00
01526 c 1,600.00
01527 c 1,600.00
01528 c 1,600.00
01529 c 1,600.00
01530 c 1,600.00
01531 c 1,600.00
01532 c 1,600.00
01533 c 1,600.00
01534 c 1,600.00
01535 c 1,600.00
01536 c 1,600.00
01537 c 1,600.00
01538 c 1,600.00
01539 c 1,600.00
01540 c 1,600.00
01541 c 1,600.00
01542 c 1,600.00

01543
$20,000.00

01544
7
MILLONES DE PESOS

Fue entregado para su venta en su Serie 1, por conducto de la Subgerencia Expendedora al C. Adán Agustín Aguilar Rodríguez. Fue remitido para su venta en su Serie 2, a la Agencia Expendedora en Los Mochis, Sin. La Serie 3, fue dispuesta para su venta a través de MEDIOS ELECTRONICOS.

01545
$20,000.00

01545 . 3,000.00
01546 c 1,600.00
01547 c 1,600.00
01548 c 1,600.00
01549 c 1,600.00
01550 c 1,600.00
01551 c 1,600.00
01552 c 1,600.00
01553 c 1,600.00
01554 c 1,600.00
01555 c 1,600.00
01556 c 1,600.00
01557 c 1,600.00
01558 c 1,600.00
01559 c 1,600.00
01560 c 1,600.00
01561 c 1,600.00
01562 c 1,600.00
01563 c 1,600.00
01564 c 1,600.00
01565 c 1,600.00
01566 c 1,600.00
01567 c 1,600.00
01568 c 1,600.00
01569 c 1,600.00
01570 c 1,600.00
01571 c 1,600.00
01572 c 1,600.00
01573 c 1,600.00
01574 c 1,600.00
01575 c 1,600.00
01576 c 1,600.00
01577 c 1,600.00
01578 c 1,600.00
01579 c 1,600.00
01580 c 1,600.00
01581 c 1,600.00
01582 c 1,600.00
01583 c 1,600.00
01584 c 1,600.00
01585 c 1,600.00
01586 c 1,600.00
01587 c 1,600.00
01588 c 1,600.00
01589 c 1,600.00
01590 c 1,600.00
01591 c 1,600.00
01592 c 1,600.00
01593 c 1,600.00
01594 c 1,600.00
01595 c 1,600.00
01596 c 1,600.00
01597 c 1,600.00
01598 c 1,600.00
01599 c 1,600.00
01600 c 1,600.00
01644 t 1,200.00
01648 . 3,000.00
01744 t 1,200.00
01844 t 1,200.00
01944 t 1,200.00
01964 . 3,000.00

2 MIL

02003 . 3,000.00
02044 t 1,200.00
02117 . 3,000.00
02143 . 3,000.00
02144 t 1,200.00
02244 t 1,200.00
02311 . 3,000.00
02344 t 1,200.00
02444 t 1,200.00
02470 . 3,000.00
02544 t 2,000.00
02644 t 1,200.00
02711 . 3,000.00
02744 t 1,200.00
02844 t 1,200.00
02944 t 1,200.00

3 MIL

03044 t 1,200.00
03144 t 1,200.00
03149 . 3,000.00
03244 t 1,200.00
03278 . 3,000.00
03301 . 3,000.00
03344 t 1,200.00
03413 . 3,000.00
03444 t 1,200.00
03544 t 2,000.00
03559 . 3,000.00
03644 t 1,200.00
03744 t 1,200.00
03844 t 1,200.00
03944 t 1,200.00

4 MIL

04044 t 1,200.00
04077 . 3,000.00
04103 . 3,000.00
04144 t 1,200.00
04244 t 1,200.00
04344 t 1,200.00
04398 . 3,000.00
04431 . 3,000.00
04444 t 1,200.00
04453 . 3,000.00
04495 . 3,000.00
04544 t 2,000.00
04563 . 3,000.00
04644 t 1,200.00
04740 . 3,000.00
04744 t 1,200.00
04844 t 1,200.00
04944 t 1,200.00
04946 . 3,000.00

5 MIL

05044 t 1,200.00
05144 t 1,200.00
05244 t 1,200.00
05344 t 1,200.00

05423
$40,000.00

05444 t 1,200.00
05544 t 2,000.00
05644 t 1,200.00
05744 t 1,200.00
05844 t 1,200.00
05906 . 3,000.00
05944 t 1,200.00

6 MIL

06044 t 1,200.00
06103 . 3,000.00
06144 t 1,200.00
06244 t 1,200.00
06294 . 3,000.00
06344 t 1,200.00
06374 . 3,000.00
06444 t 1,200.00
06544 t 2,000.00
06644 t 1,200.00
06744 t 1,200.00
06786 . 3,000.00
06844 t 1,200.00
06920 . 3,000.00
06931 . 3,000.00
06944 t 1,200.00

7 MIL

07009 . 3,000.00
07044 t 1,200.00
07144 t 1,200.00
07244 t 1,200.00
07283 . 3,000.00
07328 . 3,000.00
07344 t 1,200.00
07444 t 1,200.00
07544 t 2,000.00
07644 t 1,200.00
07694 . 3,000.00
07703 . 3,000.00
07744 t 1,200.00
07755 . 3,000.00
07844 t 1,200.00
07944 t 1,200.00

07968
$25,000.00

8 MIL

08044 t 1,200.00
08144 t 1,200.00
08244 t 1,200.00
08266 . 3,000.00
08344 t 1,200.00
08444 t 1,200.00
08544 t 2,000.00
08583 . 3,000.00
08641 . 3,000.00
08644 t 1,200.00
08659 . 3,000.00
08744 t 1,200.00
08770 . 3,000.00
08844 t 1,200.00
08846 . 3,000.00
08922 . 3,000.00
08944 t 1,200.00

9 MIL

09010 . 3,000.00
09044 t 1,200.00
09144 t 1,200.00
09146 . 3,000.00
09244 t 1,200.00
09344 t 1,200.00
09411 . 3,000.00
09444 t 1,200.00
09544 t 2,000.00
09624 . 3,000.00
09644 t 1,200.00
09655 . 3,000.00
09720 . 3,000.00
09744 t 1,200.00
09803 . 3,000.00
09844 t 1,200.00
09944 t 1,200.00

10 MIL

10016
$8,000.00

10044 t 1,200.00
10144 t 1,200.00
10224 . 3,000.00
10244 t 1,200.00
10253 . 3,000.00
10272 . 3,000.00
10344 t 1,200.00
10420 . 3,000.00
10427 . 3,000.00
10444 t 1,200.00
10544 t 2,000.00
10644 t 1,200.00
10744 t 1,200.00

10751
$8,000.00

10844 t 1,200.00
10944 t 1,200.00
10975 . 3,000.00
10994 . 3,000.00

11 MIL

11006
$8,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Segundo Premio.

11044 t 1,200.00
11144 t 1,200.00
11213 . 3,000.00
11244 t 1,200.00
11344 t 1,200.00
11444 t 1,200.00

11544
$12,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

11575 . 3,000.00
11581 . 3,000.00
11644 t 1,200.00
11744 t 1,200.00
11844 t 1,200.00
11944 t 1,200.00

12 MIL

12015 . 3,000.00
12044 t 1,200.00
12138 . 3,000.00
12144 t 1,200.00
12165 . 3,000.00
12244 . 3,000.00
12244 t 1,200.00
12344 t 1,200.00
12387 . 3,000.00
12421 . 3,000.00

12431
$8,000.00

12444 t 1,200.00
12488 . 3,000.00
12544 t 2,000.00
12644 t 1,200.00
12671 . 3,000.00
12707 . 3,000.00
12744 t 1,200.00
12759 . 3,000.00
12776 . 3,000.00
12812 . 3,000.00
12841 . 3,000.00
12844 t 1,200.00
12944 t 1,200.00
12954 . 3,000.00

13 MIL

13044 t 1,200.00
13119 . 3,000.00
13144 t 1,200.00
13244 t 1,200.00
13259 . 3,000.00
13343 . 3,000.00
13344 t 1,200.00
13357 . 3,000.00
13444 t 1,200.00
13544 t 2,000.00
13644 t 1,200.00
13645 . 3,000.00
13744 t 1,200.00
13844 t 1,200.00

13933
$40,000.00

13944 t 1,200.00

14 MIL

14044 t 1,200.00
14144 t 1,200.00
14172 . 3,000.00
14244 t 1,200.00
14344 t 1,200.00
14360 . 3,000.00
14444 t 1,200.00
14469 . 3,000.00
14544 t 2,000.00
14577 . 3,000.00
14598 . 3,000.00
14644 t 1,200.00
14744 t 1,200.00
14765 . 3,000.00
14844 t 1,200.00
14883 . 3,000.00
14944 t 1,200.00

15 MIL

15044 t 1,200.00
15052 . 3,000.00
15079 . 3,000.00
15107 . 3,000.00
15144 t 1,200.00
15208 . 3,000.00
15244 t 1,200.00
15324 . 3,000.00
15344 t 1,200.00
15373 . 3,000.00
15405 . 3,000.00
15444 t 1,200.00
15454 . 3,000.00
15544 t 2,000.00
15566 . 3,000.00
15644 t 1,200.00
15739 . 3,000.00
15744 t 1,200.00
15844 t 1,200.00
15885 . 3,000.00
15904 . 3,000.00
15937 . 3,000.00
15944 t 1,200.00

16 MIL

16044 t 1,200.00
16089 . 3,000.00
16113 . 3,000.00
16144 t 1,200.00
16244 t 1,200.00
16344 t 1,200.00
16401 c 800.00
16402 c 800.00
16403 c 800.00
16404 c 800.00
16405 c 800.00
16406 c 800.00
16407 c 800.00
16408 c 800.00
16409 c 800.00
16410 c 800.00
16411 c 800.00
16412 c 800.00
16413 c 800.00
16414 c 800.00
16415 c 800.00
16416 c 800.00
16417 . 3,000.00
16417 c 800.00
16418 c 800.00
16419 c 800.00
16420 c 800.00
16421 c 800.00
16422 c 800.00
16423 c 800.00
16424 c 800.00
16425 c 800.00
16426 c 800.00
16427 c 800.00
16428 c 800.00
16429 c 800.00
16430 c 800.00
16431 c 800.00
16432 c 800.00
16433 c 800.00
16434 c 800.00
16435 c 800.00
16436 c 800.00
16437 c 800.00

16438
$5,000.00

16439
300
MIL PESOS

La Serie 1, fue dispuesta para su venta a través de MEDIOS ELECTRONICOS. Fue remitido para su venta en su Serie 2, a la Agencia Expendedora en Chihuahua, Chih. La Serie 3, fue dispuesta para su venta a través de MEDIOS ELECTRONICOS.

16440
$5,000.00

16441 c 800.00
16442 c 800.00
16443 c 800.00
16444 t 1,200.00
16444 c 800.00
16445 c 800.00
16446 c 800.00
16447 c 800.00
16448 c 800.00
16449 c 800.00
16450 c 800.00
16451 c 800.00
16452 c 800.00
16453 c 800.00
16454 c 800.00
16455 c 800.00
16456 c 800.00
16457 c 800.00
16458 c 800.00
16459 c 800.00
16460 c 800.00
16461 c 800.00
16462 c 800.00
16463 c 800.00
16464 c 800.00
16465 c 800.00
16466 c 800.00
16467 c 800.00
16468 c 800.00
16469 c 800.00
16470 c 800.00
16471 c 800.00
16472 c 800.00
16473 c 800.00
16474 c 800.00
16475 c 800.00
16476 c 800.00
16477 c 800.00
16478 c 800.00
16479 c 800.00
16480 c 800.00
16481 c 800.00
16482 c 800.00
16483 c 800.00
16484 c 800.00
16485 c 800.00
16486 c 800.00
16487 c 800.00
16488 c 800.00
16489 c 800.00
16490 c 800.00
16491 c 800.00
16492 c 800.00
16493 c 800.00
16494 c 800.00
16495 c 800.00
16496 c 800.00
16497 c 800.00
16498 c 800.00
16499 c 800.00
16500 c 800.00
16542 . 3,000.00
16544 t 2,000.00
16644 t 1,200.00
16725 . 3,000.00
16744 t 1,200.00
16832 . 3,000.00
16844 t 1,200.00
16898 . 3,000.00
16944 t 1,200.00

17 MIL

17006 . 3,000.00
17044 t 1,200.00
17135 . 3,000.00
17144 t 1,200.00
17171 . 3,000.00
17244 t 1,200.00
17312 . 3,000.00
17344 t 1,200.00
17404 . 3,000.00
17444 t 1,200.00
17544 t 2,000.00
17644 t 1,200.00
17652 . 3,000.00
17744 t 1,200.00
17764 . 3,000.00
17844 t 1,200.00
17944 t 1,200.00
17956 . 3,000.00

18 MIL

18044 t 1,200.00
18075 . 3,000.00
18144 t 1,200.00
18196 . 3,000.00
18244 t 1,200.00
18277 . 3,000.00
18344 t 1,200.00
18444 t 1,200.00
18470 . 3,000.00
18544 t 2,000.00
18644 t 1,200.00
18744 t 1,200.00
18843 . 3,000.00
18844 t 1,200.00
18944 t 1,200.00
18945 . 3,000.00

19 MIL

19044 t 1,200.00
19144 t 1,200.00
19152 . 3,000.00
19244 t 1,200.00
19344 t 1,200.00
19444 t 1,200.00
19544 t 2,000.00
19644 t 1,200.00
19700 . 3,000.00
19730 . 3,000.00
19744 t 1,200.00
19844 t 1,200.00
19928 . 3,000.00
19944 t 1,200.00

20 MIL

20004 . 3,000.00
20021 . 3,000.00
20044 t 1,200.00
20093 . 3,000.00
20144 t 1,200.00
20244 t 1,200.00

20248
$8,000.00

20259
$40,000.00

20289 . 3,000.00
20344 t 1,200.00
20444 t 1,200.00
20519 . 3,000.00
20544 t 2,000.00
20644 . 3,000.00
20644 t 1,200.00
20744 t 1,200.00
20810 . 3,000.00
20844 t 1,200.00
20897 . 3,000.00
20944 t 1,200.00

21 MIL

21006
$8,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Segundo Premio.

21044 t 1,200.00
21054 . 3,000.00
21144 t 1,200.00
21244 t 1,200.00
21291 . 3,000.00
21318 . 3,000.00
21320 . 3,000.00
21344 t 1,200.00
21444 t 1,200.00

21544
$12,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

21644 t 1,200.00
21645 . 3,000.00
21744 t 1,200.00

21788
$25,000.00

21844 t 1,200.00
21879 . 3,000.00
21913 . 3,000.00
21944 t 1,200.00
21979 . 3,000.00

22 MIL

22011 . 3,000.00
22044 t 1,200.00
22070 . 3,000.00
22096 . 3,000.00
22144 t 1,200.00
22244 . 3,000.00
22244 t 1,200.00
22344 t 1,200.00
22347 . 3,000.00
22425 . 3,000.00
22444 t 1,200.00

22480
$25,000.00

22489 . 3,000.00
22503 . 3,000.00
22544 t 2,000.00
22644 t 1,200.00
22744 t 1,200.00
22844 t 1,200.00
22864 . 3,000.00
22944 t 1,200.00

23 MIL

23044 t 1,200.00
23144 t 1,200.00
23244 t 1,200.00
23344 t 1,200.00
23444 t 1,200.00
23544 t 2,000.00
23564 . 3,000.00
23587 . 3,000.00
23644 t 1,200.00
23744 t 1,200.00
23844 t 1,200.00
23944 t 1,200.00

24 MIL

24044 t 1,200.00
24084 . 3,000.00
24144 t 1,200.00
24152 . 3,000.00
24206 . 3,000.00
24208 . 3,000.00
24211 . 3,000.00
24244 t 1,200.00
24339 . 3,000.00
24344 t 1,200.00
24419 . 3,000.00
24432 . 3,000.00
24444 t 1,200.00
24544 t 2,000.00
24644 t 1,200.00
24744 t 1,200.00
24844 t 1,200.00
24859 . 3,000.00
24890 . 3,000.00
24944 t 1,200.00
24969 . 3,000.00

25 MIL

25044 t 1,200.00
25144 t 1,200.00
25146 . 3,000.00
25244 t 1,200.00
25285 . 3,000.00
25344 t 1,200.00
25404 . 3,000.00
25422 . 3,000.00
25435 . 3,000.00
25444 t 1,200.00
25491 . 3,000.00
25544 t 2,000.00
25587 . 3,000.00
25644 t 1,200.00
25744 t 1,200.00
25844 t 1,200.00
25886 . 3,000.00
25944 t 1,200.00
25949 . 3,000.00

26 MIL

26044 t 1,200.00
26054 . 3,000.00
26124 . 3,000.00
26144 t 1,200.00
26186 . 3,000.00
26244 t 1,200.00
26344 t 1,200.00
26348 . 3,000.00
26413 . 3,000.00
26444 t 1,200.00
26544 t 2,000.00
26644 t 1,200.00
26744 t 1,200.00
26803 . 3,000.00
26844 t 1,200.00
26930 . 3,000.00
26944 t 1,200.00
26974 . 3,000.00

27 MIL

27028 . 3,000.00
27044 t 1,200.00
27144 t 1,200.00
27207 . 3,000.00
27244 t 1,200.00
27271 . 3,000.00
27288 . 3,000.00
27316 . 3,000.00
27326 . 3,000.00
27344 t 1,200.00
27423 . 3,000.00
27444 t 1,200.00
27482 . 3,000.00
27512 . 3,000.00
27544 t 2,000.00
27644 t 1,200.00
27648 . 3,000.00
27744 t 1,200.00
27800 . 3,000.00
27844 t 1,200.00
27944 t 1,200.00

28 MIL

28044 t 1,200.00
28144 t 1,200.00

28202
$40,000.00

28205 . 3,000.00
28244 t 1,200.00
28268 . 3,000.00
28316 . 3,000.00
28344 t 1,200.00
28383 . 3,000.00
28444 t 1,200.00
28544 t 2,000.00
28632 . 3,000.00
28643 . 3,000.00
28644 t 1,200.00
28663 . 3,000.00
28678 . 3,000.00
28688 . 3,000.00
28744 t 1,200.00
28753 . 3,000.00
28799 . 3,000.00
28844 t 1,200.00
28859 . 3,000.00
28936 . 3,000.00
28944 t 1,200.00

29 MIL

29044 t 1,200.00
29137 . 3,000.00
29144 t 1,200.00
29244 t 1,200.00
29344 t 1,200.00
29444 t 1,200.00
29540 . 3,000.00
29544 t 2,000.00
29644 t 1,200.00
29707 . 3,000.00
29744 t 1,200.00
29758 . 3,000.00
29844 t 1,200.00
29929 . 3,000.00
29944 t 1,200.00
29964 . 3,000.00

30 MIL

30044 t 1,200.00
30144 t 1,200.00
30244 t 1,200.00
30344 t 1,200.00
30400 . 3,000.00
30444 t 1,200.00
30457 . 3,000.00
30466 . 3,000.00
30544 t 2,000.00
30644 t 1,200.00
30744 t 1,200.00
30746 . 3,000.00
30767 . 3,000.00
30844 t 1,200.00
30904 . 3,000.00
30944 t 1,200.00
30954 . 3,000.00
30992 . 3,000.00

31 MIL

31006
$8,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Segundo Premio.

31044 t 1,200.00
31121 . 3,000.00
31144 t 1,200.00
31244 t 1,200.00
31276 . 3,000.00
31283 . 3,000.00
31301 . 3,000.00
31344 t 1,200.00
31444 t 1,200.00

31544
$12,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

31644 t 1,200.00
31744 t 1,200.00
31844 t 1,200.00
31944 t 1,200.00

32 MIL

32031 . 3,000.00
32044 t 1,200.00
32144 t 1,200.00
32147 . 3,000.00
32157 . 3,000.00
32194 . 3,000.00
32244 t 1,200.00

32258
$25,000.00

32273
$8,000.00

32344 t 1,200.00
32444 t 1,200.00

32499
$25,000.00

32518 . 3,000.00
32544 t 2,000.00
32604 . 3,000.00
32644 t 1,200.00
32744 t 1,200.00
32844 t 1,200.00
32944 t 1,200.00
32970 . 3,000.00

33 MIL

33044 t 1,200.00
33144 t 1,200.00
33244 t 1,200.00
33344 t 1,200.00
33429 . 3,000.00
33434 . 3,000.00
33444 t 1,200.00
33544 t 2,000.00
33572 . 3,000.00
33644 t 1,200.00
33744 t 1,200.00
33798 . 3,000.00
33810 . 3,000.00
33844 t 1,200.00
33944 t 1,200.00
33957 . 3,000.00
33998 . 3,000.00

34 MIL

34035 . 3,000.00
34044 t 1,200.00
34144 t 1,200.00
34244 t 1,200.00
34312 . 3,000.00
34344 t 1,200.00
34444 t 1,200.00
34538 . 3,000.00
34544 t 2,000.00
34548 . 3,000.00
34550 . 3,000.00
34644 t 1,200.00
34744 t 1,200.00
34815 . 3,000.00
34844 t 1,200.00
34944 t 1,200.00
34956 . 3,000.00

35 MIL

35044 t 1,200.00
35144 t 1,200.00
35244 t 1,200.00
35255 . 3,000.00
35337 . 3,000.00
35344 t 1,200.00
35432 . 3,000.00
35444 t 1,200.00
35496 . 3,000.00
35530 . 3,000.00
35544 t 2,000.00
35644 t 1,200.00
35744 t 1,200.00
35745 . 3,000.00
35826 . 3,000.00
35844 t 1,200.00
35914 . 3,000.00
35944 t 1,200.00

36 MIL

36006 . 3,000.00

36044
80
MIL PESOS

36044 t 1,200.00
36067 . 3,000.00
36082 . 3,000.00
36102 . 3,000.00
36144 t 1,200.00
36211 . 3,000.00
36244 t 1,200.00
36296 . 3,000.00
36318 . 3,000.00
36344 t 1,200.00
36422 . 3,000.00
36444 t 1,200.00
36540 . 3,000.00
36544 t 2,000.00
36644 t 1,200.00
36690 . 3,000.00
36744 t 1,200.00
36773 . 3,000.00
36844 t 1,200.00
36863 . 3,000.00
36944 t 1,200.00

37 MIL

37044 t 1,200.00
37144 t 1,200.00
37179 . 3,000.00
37233 . 3,000.00
37244 t 1,200.00
37344 t 1,200.00
37392 . 3,000.00
37413 . 3,000.00
37439 . 3,000.00
37444 t 1,200.00
37544 t 2,000.00
37644 t 1,200.00
37744 t 1,200.00
37844 t 1,200.00
37944 t 1,200.00

38 MIL

38018
$8,000.00

38044 t 1,200.00
38144 t 1,200.00
38244 t 1,200.00
38306 . 3,000.00
38344 t 1,200.00
38444 t 1,200.00
38544 t 2,000.00
38644 t 1,200.00
38648 . 3,000.00
38734 . 3,000.00
38744 t 1,200.00
38844 t 1,200.00
38891 . 3,000.00
38944 t 1,200.00

39 MIL

39000
$25,000.00

39044 t 1,200.00
39086 . 3,000.00
39094 . 3,000.00
39144 t 1,200.00
39147 . 3,000.00
39155 . 3,000.00
39244 t 1,200.00
39333 . 3,000.00
39344 t 1,200.00
39444 t 1,200.00
39544 t 2,000.00
39626 . 3,000.00
39644 t 1,200.00
39744 t 1,200.00
39844 t 1,200.00
39905 . 3,000.00
39944 t 1,200.00

40 MIL

40013 . 3,000.00
40044 t 1,200.00
40144 t 1,200.00
40193 . 3,000.00
40194 . 3,000.00
40244 t 1,200.00
40333 . 3,000.00
40344 t 1,200.00
40444 t 1,200.00
40535 . 3,000.00
40544 t 2,000.00
40606 . 3,000.00
40644 t 1,200.00
40649 . 3,000.00
40650 . 3,000.00
40656 . 3,000.00
40709 . 3,000.00
40744 t 1,200.00
40787 . 3,000.00
40844 t 1,200.00
40944 t 1,200.00

41 MIL

41001 c 1,200.00
41002 c 1,200.00
41003 c 1,200.00
41004 c 1,200.00

41005
$10,000.00

41006
850
MIL PESOS

Fue remitido para su venta en su Serie 1, a la Agencia Expendedora en Mazatlán, Sin. Las Series 2 y 3, fueron dispuestas para su venta a través de MEDIOS ELECTRONICOS.

41007
$10,000.00

41008 c 1,200.00
41009 c 1,200.00
41010 c 1,200.00
41011 c 1,200.00
41012 c 1,200.00
41013 c 1,200.00
41014 c 1,200.00
41015 c 1,200.00
41016 c 1,200.00
41017 c 1,200.00
41018 c 1,200.00
41019 c 1,200.00
41020 c 1,200.00
41021 c 1,200.00
41022 c 1,200.00
41023 c 1,200.00
41024 c 1,200.00
41025 c 1,200.00
41026 c 1,200.00
41027 c 1,200.00
41028 c 1,200.00
41029 c 1,200.00
41030 c 1,200.00
41031 c 1,200.00
41032 c 1,200.00
41033 c 1,200.00
41034 c 1,200.00
41035 c 1,200.00
41036 c 1,200.00
41037 c 1,200.00
41038 c 1,200.00
41039 c 1,200.00
41040 c 1,200.00
41041 c 1,200.00
41042 c 1,200.00
41043 c 1,200.00
41044 c 1,200.00
41044 t 1,200.00
41045 c 1,200.00
41046 c 1,200.00
41047 c 1,200.00
41048 c 1,200.00
41049 c 1,200.00
41050 c 1,200.00
41051 c 1,200.00
41052 c 1,200.00
41053 c 1,200.00
41054 c 1,200.00
41055 c 1,200.00
41056 c 1,200.00
41057 c 1,200.00
41058 c 1,200.00
41059 c 1,200.00
41060 c 1,200.00
41061 c 1,200.00
41062 c 1,200.00
41063 c 1,200.00
41064 c 1,200.00
41065 c 1,200.00
41066 c 1,200.00
41067 c 1,200.00
41068 c 1,200.00
41069 c 1,200.00
41070 c 1,200.00
41071 c 1,200.00
41072 c 1,200.00
41073 c 1,200.00
41074 c 1,200.00
41075 c 1,200.00
41076 c 1,200.00
41077 c 1,200.00
41078 c 1,200.00
41079 c 1,200.00
41080 c 1,200.00
41081 c 1,200.00
41082 c 1,200.00
41083 c 1,200.00
41084 c 1,200.00
41085 c 1,200.00
41086 c 1,200.00
41087 c 1,200.00
41088 c 1,200.00
41089 c 1,200.00
41090 c 1,200.00
41091 c 1,200.00
41092 c 1,200.00
41093 c 1,200.00
41094 c 1,200.00
41095 c 1,200.00
41096 c 1,200.00
41097 c 1,200.00
41098 c 1,200.00
41099 c 1,200.00
41100 c 1,200.00
41144 t 1,200.00
41244 t 1,200.00
41312 . 3,000.00
41344 t 1,200.00
41366 . 3,000.00
41421 . 3,000.00
41433 . 3,000.00
41444 t 1,200.00

41544
$12,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

41644 t 1,200.00
41744 t 1,200.00
41828 . 3,000.00
41844 t 1,200.00
41903 . 3,000.00
41944 t 1,200.00

42 MIL

42032 . 3,000.00
42044 t 1,200.00
42144 t 1,200.00
42181 . 3,000.00
42190 . 3,000.00
42223 . 3,000.00
42244 t 1,200.00
42344 t 1,200.00
42367 . 3,000.00
42444 t 1,200.00
42544 t 2,000.00
42644 t 1,200.00
42744 t 1,200.00
42844 t 1,200.00
42944 t 1,200.00

43 MIL

43044 t 1,200.00
43122 . 3,000.00
43144 t 1,200.00
43244 t 1,200.00
43344 t 1,200.00

43375
$25,000.00

43444 t 1,200.00

43460
$8,000.00

43544 t 2,000.00
43617 . 3,000.00
43644 t 1,200.00
43744 t 1,200.00
43753 . 3,000.00
43844 t 1,200.00
43944 t 1,200.00

44 MIL

44038
$8,000.00

44044 t 1,200.00
44144 t 1,200.00
44189 . 3,000.00
44197 . 3,000.00
44244 t 1,200.00
44266 . 3,000.00
44295 . 3,000.00
44344 t 1,200.00

44426
$8,000.00

44444 t 1,200.00
44503 . 3,000.00
44544 t 2,000.00
44644 t 1,200.00
44650 . 3,000.00
44697 . 3,000.00
44744 t 1,200.00
44844 t 1,200.00
44886 . 3,000.00
44944 t 1,200.00

45 MIL

45044 t 1,200.00
45046 . 3,000.00
45144 t 1,200.00
45244 t 1,200.00
45344 t 1,200.00
45444 t 1,200.00
45544 t 2,000.00
45644 t 1,200.00
45645 . 3,000.00

45739
80
MIL PESOS

45744 t 1,200.00
45763 . 3,000.00
45826 . 3,000.00
45844 t 1,200.00
45944 t 1,200.00
45990 . 3,000.00

46 MIL

46029 . 3,000.00
46044 t 1,200.00
46144 t 1,200.00
46220 . 3,000.00
46244 t 1,200.00
46344 t 1,200.00
46444 t 1,200.00
46501 . 3,000.00
46544 t 2,000.00
46590 . 3,000.00
46631 . 3,000.00
46644 t 1,200.00
46744 . 3,000.00
46744 t 1,200.00
46844 t 1,200.00
46848 . 3,000.00
46944 t 1,200.00

47 MIL

47044 t 1,200.00
47084 . 3,000.00
47135 . 3,000.00
47144 t 1,200.00
47244 t 1,200.00
47344 t 1,200.00
47375 . 3,000.00
47444 t 1,200.00
47544 t 2,000.00
47644 t 1,200.00
47744 t 1,200.00
47751 . 3,000.00
47813 . 3,000.00
47838 . 3,000.00
47844 t 1,200.00
47944 t 1,200.00

48 MIL

48044 t 1,200.00
48088 . 3,000.00
48144 t 1,200.00
48164 . 3,000.00
48244 t 1,200.00
48344 t 1,200.00
48439 . 3,000.00
48444 t 1,200.00
48485 . 3,000.00
48525 . 3,000.00
48544 t 2,000.00
48644 t 1,200.00
48719 . 3,000.00
48744 t 1,200.00
48844 t 1,200.00
48900 . 3,000.00
48944 t 1,200.00

49 MIL

49044 t 1,200.00
49144 t 1,200.00
49166 . 3,000.00
49244 t 1,200.00
49296 . 3,000.00

49315
$8,000.00

49344 t 1,200.00
49444 t 1,200.00
49544 t 2,000.00
49561 . 3,000.00
49644 t 1,200.00
49744 t 1,200.00
49782 . 3,000.00
49807 . 3,000.00
49844 t 1,200.00
49944 t 1,200.00
49950 . 3,000.00

50 MIL

50044 t 1,200.00

50138
$8,000.00

50144 t 1,200.00
50210 . 3,000.00
50244 t 1,200.00
50246 . 3,000.00
50301 . 3,000.00
50344 t 1,200.00
50366 . 3,000.00
50431 . 3,000.00
50444 t 1,200.00
50523 . 3,000.00
50544 t 2,000.00
50558 . 3,000.00
50644 t 1,200.00
50673 . 3,000.00
50744 t 1,200.00

50786
$25,000.00

50822 . 3,000.00
50844 t 1,200.00
50944 t 1,200.00

51 MIL

51006
$8,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Segundo Premio.

51044 t 1,200.00
51117 . 3,000.00
51144 t 1,200.00
51235 . 3,000.00
51244 t 1,200.00
51250 . 3,000.00
51344 t 1,200.00
51351 . 3,000.00
51444 t 1,200.00
51523 . 3,000.00
51532 . 3,000.00

51544
$12,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

51644 t 1,200.00
51680 . 3,000.00
51744 t 1,200.00
51844 t 1,200.00
51944 t 1,200.00

51985
$8,000.00

52 MIL

52044 t 1,200.00

52114
$8,000.00

52144 t 1,200.00
52189 . 3,000.00
52220 . 3,000.00
52244 t 1,200.00
52344 t 1,200.00
52386 . 3,000.00
52402 . 3,000.00
52444 t 1,200.00
52540 . 3,000.00
52544 t 2,000.00

52642
$25,000.00

52644 t 1,200.00
52726 . 3,000.00
52744 t 1,200.00
52844 t 1,200.00
52944 t 1,200.00

53 MIL

53028 . 3,000.00
53044 t 1,200.00
53144 t 1,200.00

53156
80
MIL PESOS

53170 . 3,000.00
53216 . 3,000.00
53220 . 3,000.00
53244 t 1,200.00
53344 t 1,200.00
53394 . 3,000.00
53444 t 1,200.00

53466
$40,000.00

53544 t 2,000.00
53644 t 1,200.00
53657 . 3,000.00
53741 . 3,000.00
53744 t 1,200.00
53844 t 1,200.00

53906
80
MIL PESOS

53944 t 1,200.00
53974 . 3,000.00

54 MIL

54044 t 1,200.00
54117 . 3,000.00
54144 t 1,200.00
54229 . 3,000.00
54235 . 3,000.00
54244 t 1,200.00

54341
$8,000.00

54344 t 1,200.00
54444 t 1,200.00
54460 . 3,000.00
54483 . 3,000.00
54535 . 3,000.00
54544 t 2,000.00
54590 . 3,000.00
54615 . 3,000.00
54644 t 1,200.00
54744 t 1,200.00
54745 . 3,000.00
54761 . 3,000.00
54844 t 1,200.00
54929 . 3,000.00
54944 t 1,200.00

55 MIL

55044 t 1,200.00
55144 t 1,200.00
55196 . 3,000.00
55244 t 1,200.00
55344 t 1,200.00
55444 t 1,200.00
55544 t 2,000.00
55644 t 1,200.00
55744 t 1,200.00
55803 . 3,000.00
55813 . 3,000.00
55844 t 1,200.00
55911 . 3,000.00
55944 t 1,200.00
55987 . 3,000.00

56 MIL

56044 t 1,200.00
56144 t 1,200.00
56145 . 3,000.00
56175 . 3,000.00
56182 . 3,000.00
56244 t 1,200.00
56344 t 1,200.00
56444 . 3,000.00
56444 t 1,200.00
56503 . 3,000.00
56544 t 2,000.00
56644 t 1,200.00
56744 t 1,200.00
56844 t 1,200.00
56944 t 1,200.00

57 MIL

57044 t 1,200.00
57054 . 3,000.00
57144 t 1,200.00
57174 . 3,000.00
57244 t 1,200.00
57344 t 1,200.00
57444 t 1,200.00
57464 . 3,000.00
57544 t 2,000.00
57639 . 3,000.00
57644 t 1,200.00
57693 . 3,000.00
57723 . 3,000.00
57744 t 1,200.00
57844 t 1,200.00
57944 t 1,200.00
57957 . 3,000.00
57995 . 3,000.00

58 MIL

58019 . 3,000.00
58038 . 3,000.00
58044 t 1,200.00
58144 t 1,200.00
58145 . 3,000.00
58207 . 3,000.00
58244 t 1,200.00
58344 t 1,200.00
58440 . 3,000.00
58444 t 1,200.00
58544 t 2,000.00
58553 . 3,000.00
58644 t 1,200.00
58744 t 1,200.00
58844 t 1,200.00
58853 . 3,000.00
58944 t 1,200.00

59 MIL

59044 t 1,200.00
59144 t 1,200.00
59187 . 3,000.00
59244 t 1,200.00
59319 . 3,000.00
59344 t 1,200.00
59350 . 3,000.00
59371 . 3,000.00
59444 t 1,200.00
59501 . 3,000.00
59544 t 2,000.00
59644 t 1,200.00
59744 t 1,200.00
59757 . 3,000.00

59759
$25,000.00

59836 . 3,000.00
59844 t 1,200.00
59875 . 3,000.00
59944 t 1,200.00

M A Y O R 3958

LA LETRA "C" INDICA APROXIMACIONES A LA CENTENA. / LA LETRA "T" INDICA TERMINACIONES. /
LOS BILLETES DE ESTE SORTEO PRESCRIBEN A LOS 60 DIAS NATURALES.

PARA CONSULTA DE PREMIOS POR VIA TELEFONICA EN LA CIUDAD DE MEXICO Y DE PROVINCIA, MARQUE EL TELEFONO: 55477-00100 OPCION 1 U OPCION 3 DEL MENU O INGRESE A NUESTRA PAGINA: www.loterianacional.gob.mx

PARA LOCALIZAR EL NUMERO DE SU SUERTE O INFORMACION GENERAL DE LA LOTERIA NACIONAL, MARQUE EL TELEFONO: 55514-07000 O ACUDIR A: PLAZA DE LA REFORMA No. 1, C. P. 06037 CIUDAD DE MEXICO.

AL EFECTUARSE EL PAGO DE LOS BILLETES PREMIADOS SE RETENDRAN LOS IMPUESTOS DE ACUERDO A LAS LEYES VIGENTES DE LA MATERIA. / LOS REINTEGROS NO CAUSAN IMPUESTO.

5,400 REINTEGROS A LOS BILLETES TERMINADOS EN **4**
CON MONTO DE $600.00 PARA 20 VIGESIMOS, EN VIRTUD DE QUE ESTA TERMINACION CORRESPONDE AL PREMIO PRINCIPAL, EXCLUYENDO LAS TERMINACIONES EN 1544, 544 Y 44 ANOTADAS EN EL CUERPO DE LA LISTA.

5,994 REINTEGROS A LOS BILLETES TERMINADOS EN **6**
CON MONTO DE $600.00 PARA 20 VIGESIMOS, EN VIRTUD DE QUE ESTA TERMINACION CORRESPONDE AL SEGUNDO PREMIO, EXCLUYENDO LAS 4 ULTIMAS CIFRAS EN 1006 ANOTADAS EN EL CUERPO DE LA LISTA.

5,999 REINTEGROS A LOS BILLETES TERMINADOS EN **9**
CON MONTO DE $600.00 PARA 20 VIGESIMOS, EN VIRTUD DE QUE ESTA TERMINACION CORRESPONDE AL TERCER PREMIO.

¡Premio Mayor!
SORTEO MAYOR 3958
Felicidades
Ciudad de México
y Los Mochis, Sin.
www.loterianacional.gob.mx

Participa en nuestro siguiente sorteo
SORTEO SUPERIOR 2833
¡AYUDA Y GANA!
Si juegas, gana México.

LOTERÍA NACIONAL
PARTICIPA EN LOS SIGUIENTES SORTEOS PARA LA ASISTENCIA PÚBLICA
MARTES SORTEO MAYOR 21 PREMIO MAYOR MILLONES de pesos en 3 series
VIERNES SORTEO SUPERIOR 17 PREMIO MAYOR MILLONES de pesos en 2 series
DOMINGO SORTEO ZODIACO 7 PREMIO MAYOR MILLONES de pesos en 1 serie

DIRECTOR GENERAL: MTRO. MARCO ANTONIO MENA RODRIGUEZ. / INSPECTOR DE LA SECRETARIA DE GOBERNACION: LIC. HUMBERTO GONZALEZ SANTOS.

SORTEO MAYOR 3958 CELEBRADO A LAS 20:00 HRS. EL MARTES 28 DE ENERO DE 2025, EN LA CIUDAD DE MEXICO.

EL HERALDO
DE COATZACOALCOS

Av. Adolfo López Mateos #617 Col. Petrolera C.P. 96500 Coatzacoalcos, Veracruz.

El Heraldo de Coatzacoalcos
26, 400 Seguidores

Likes
23,898

www.heraldodecoatzacoalcos.com.mx

EN ENERO LA CUESTA NO CUESTA

Contrata el mes de Noviembre o Diciembre tu publicidad y te bonificamos
la misma cantidad de publicidad en el mes de Enero.

PAQUETES DE 12 PUBLICACIONES BLANCO Y NEGRO

1/8	1/4	1/2	PLANA
13.5 X 8.5 CMS.	13.5 X 17.4 CMS.	27.5 X 17.4 CMS.	27.5 X 35 CMS.
$868.75	$1,737.50	$3,475.00	$6,950.00

PAQUETES DE 12 PUBLICACIONES A COLOR

1/8	1/4	1/2	PLANA
13.5 X 8.5 CMS.	13.5 X 17.4 CMS.	27.5 X 17.4 CMS.	27.5 X 35 CMS.
$1,237.50	$2,475.00	$4,950.00	$9,900.00

TEL. 01 (921) 2140144 /2140264/2141261
public.elheraldocoatza@hotmail.com